

PUGLIA



PRIMITIVO I.G.P. SALENTO



750 ml



13,5% Vol



16/18°C

I

VARIETÀ DELLE UVE: Primitivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora carico.

Profumo: fruttato e leggermente speziato con sentori di more, prugne, chiodi di garofano e cannella.

Sapore: morbido, con tale concentrazione di tannini che contribuiscono ad evidenziare un corpo particolarmente pieno ed equilibrato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ottimo da abbinare a carni rosse, arrosti e formaggi di media stagionatura.

EN

VARIETY OF GRAPES: Primitivo.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: deep purple red.

Scent: fruity and slightly spicy with hints of Blackberries, plums, cloves and cinnamon.

Taste: soft, with such a concentration of tannins that they highlight a particularly full and well balanced body.

PRODUCER'S RECOMMENDATIONS

Food matching: excellent with red meats, roasts and medium aged cheeses.

D

REBSORTEN: Primitivo.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: dichtes purpurrot.

Bukett: fruchtig und leicht würzig mit einem Hauch Brombeeren, Pflaumen, Nelken und Zimt.

Geschmack: weich, mit einer solchen Konzentration an Tanninen die den vollen und schönen ausgewogenen Körper des weine hervorrufen.

EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER

Speiseempfehlung: usgezeichnet zu rotem Fleisch, Braten und Mittel reifem Käse.

SANTA MARIA