



Benvenuti in Puglia.

A-MANO PRIMITIVO

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Uve: 100% Primitivo

Zona di produzione delle uve:

Torricella, Sava, Lizzano.

Vinificazione: in cantina l'uva matura viene pigiata e raffreddata.

La fermentazione tenuta bassa procede per diverse settimane.

Maturazione: il vino dopo la pressatura viene fatto riposare per tutto l'inverno in vasche di cemento (nessun affinamento in legno) poi 6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Colore rosso rubino, molto vivace e trasparente. Profumo di lamponi e more con sentori di erbe aromatiche: origano, pepe e petali di rosa. Sapore elegante, interessante, complesso.

Abbinamenti gastronomici

consigliati: pasta saporita, pollo arrosto, selvaggina e soprattutto formaggi semi stagionati.

Temperatura di servizio: 15° – 16° C

Alcool: 14%

Mark Scerzio