



Benvenuti in Puglia.

PRIMA MANO PRIMITIVO

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Uve: 100% Primitivo.

Vigneti: Lizzano. Proviene da un unico vigneto di quasi settant'anni in riva al mare.

Vinificazione: fermentazione a caldo delle bucce e fermentazione a freddo del succo. Il vino riposa in vasche di cemento per 2 anni e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note di degustazione: Rosso intenso con una brillantezza straordinaria.

Al naso: petali di rosa, lamponi, mirtili, pepe nero e profumo di bucato steso al sole. Fine, concentrato, elegante, con piacevole morbidezza e un finale più che persistente.

Abbinamenti gastronomici: agnello al forno, stufati e arrosti, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 17-18°C

Alcool: 14%

Mark Lenzi