



Primitivo 85%  
Malvasia Nera 15%  
IGT Salento



VOL.  
15%



750  
ml



#### AREA DI PRODUZIONE

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

#### AFFINAMENTO

in acciaio inox.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Il bouquet regala note di amarena, prugna, mora; non mancano aromi terziari sul fin di bocca riconducibili soprattutto al fico mandorlato.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale in abbinamento a primi al ragù, carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.



#### LOCATION

Provinces of Brindisi and Taranto. Claylike soil containing limestone.

#### AGING

Stainless steel

#### TASTING NOTES

Deep ruby red hue with violet reflections. The bouquet gives notes of black cherry, plum, and blackberry. Hints of spice at the finish, reminiscent of almond fig.

#### SERVING TEMPERATURE:

16 - 18°.

#### FOOD PARING:

Ideal paired with grilled meat, pasta with ragù, wild game, and aged cheeses.