



 *Primitivo*
Manduria DOC  VOL. *15,5%*  *750 ml*



AREA DI PRODUZIONE

Sava, nel cuore del Salento. La zona vanta terreni ricchissimi di ossidi di ferro poggianti su roccia calcarea, talvolta affiorante, che garantisce alla vite freschezza, concentrazione zuccherina nei grappoli e forte mineralità.

AFFINAMENTO

in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 1 anno.

NOTE ORGANOLETTICHE

dal colore rosso rubino con riflessi purpurei, offre al naso note di prugna, frutti di bosco, cannella, liquirizia, vaniglia, fichi secchi. Corpo generoso, opulento e vellutato. Finale lungo con note di caffè e cioccolato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale in abbinamento a carni rosse, di agnello, selvaggina, ragù, formaggi stagionati.

LOCATION

Sava, in the heart of the Salento region. The area has soil rich in iron oxides, resting on limestone rock which sometimes emerges from the earth. This terrain guarantees freshness, sugar concentration in the grape bunches, and strong minerality.

AGING

in French oak barrels (medium toasting) for about 1 year.

TASTING NOTES

Ruby red in hue with purple reflections, the aroma offers notes of prune, berries, cinnamon, licorice, vanilla, and dried figs. Full-bodied, opulent, and velvety. A long finish with notes of coffee and chocolate.

SERVING TEMPERATURE

16 - 18°.

FOOD PAIRING

Ideal with red meat, lamb, wild game, ragù, and aged cheeses.




WINES