



PRIMITIVO di MANDURIA

Denominazione di Origine Controllata

PUGLIA



DESCRIZIONE:

Colore rosso rubino con sensazioni floreali e fruttato al gusto. Morbido e fresco con una discreta tannicità e buona persistenza aromatica.

ABBINAMENTI:

Ideale con la selvaggina, arrosti, brasati e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C

DENOMINAZIONE: DOC

REGIONE: Puglia

UVAGGIO: Primitivo

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio

ALCOOL: 14 %

ACIDITÀ: 5.5 gr/l

ZUCCHERI RESIDUI: 10 gr/l