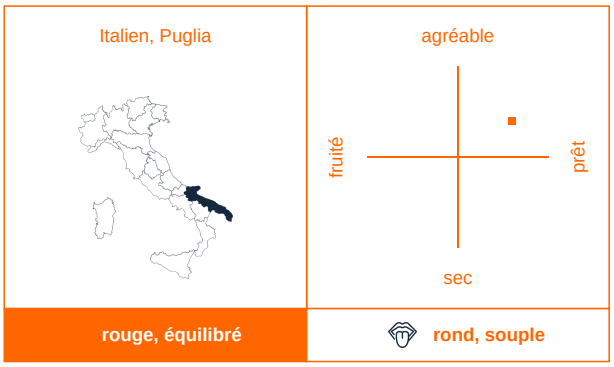
PILUNA PRIMITIVO SALENTO IGT PILUNA IGT

CASTELLO MONACI | 2024



Un superbe vin se révèle au bouquet : des notes de fruits mûrs et de baies fraîches accompagnées darômes épicés rappelant la macchia méditerranéenne complètent la sensation intense au nez. La structure élégante, fruitée et la texture puissante et volumineuse se fondent en un vin typiquement méridional dune grande séduction.



Primitivo

Maturité optimale: 2 - 5 Années

Pendant six mois en partie en barrique (chêne français) et en partie en cuve inox

épicé, baies, végétal frais

pâtes, chasse, fromages, pizza, hamburger, rôti de boeuf, grillades de boeuf

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VOI MIGROS partner