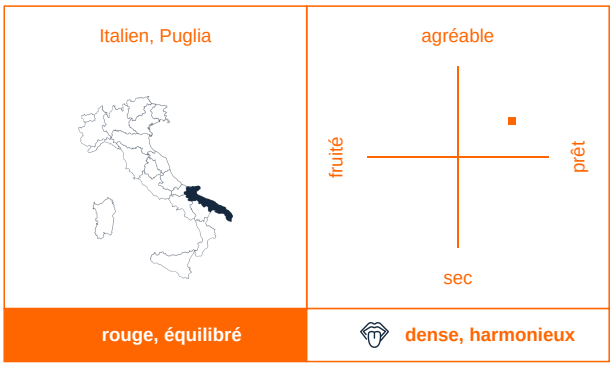
PRIMODUCA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP PRIMODUCA DOP

VINICOLA MEDITERRANEA | 2022



Le bouquet est marqué par des notes dépices (réglisse, vanille, cannelle), une bonne touche darômes torréfiés, rappelant le tabac, le chocolat, le café et le goudron), ainsi que des arômes de fruits très mûrs (compote de prunes, confiture de cerise, raisins secs). Cest un vin classique dItalie du Sud qui présente des côtés à la fois friands et typiquement fruités. Les tanins mûrs sont bien présents, et la texture fruitée laisse une impression charnue qui persiste jusquen finale.



Primitivo

Maturité optimale: 2 - 5 Années

En cuve inox

arômes de bois / arômes grillés, compote de prunes, confiture de cerises, raisin sec, réglisse, vanille, cannelle, café / moka, chocolat, épicé

pâtes, fromages, pizza, brochettes d'agneau, brochettes de boeuf, brochettes de porc

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort

VDI MIGROS partner

doux

acide