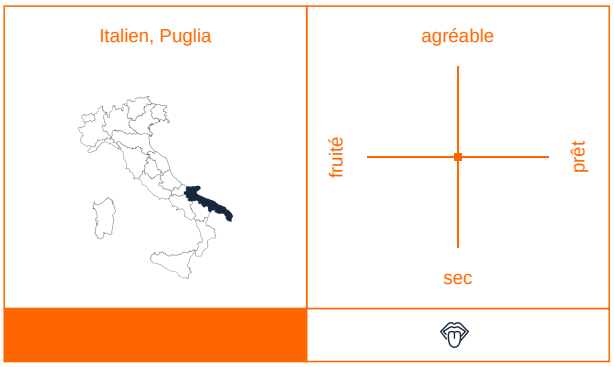
GLADIATORE PRIMITIVO PUGLIA IGP GLADIATORE IGP

VINICOLA MEDITERRANEA



Le nez révèle un bouquet intense de fruits mûrs (pruneau, cerise douce, pruneau sec) accompagnés de subtiles notes dherbes aromatiques (sauge, thym, romarin). A cela sajoutent des arômes de caramel, de réglisse et de cannelle. Au palais, ce Primitivo del Salento se montre rond, souple et avenant, avec là aussi du fruit mûr plein de séduction. Les tanins sont moelleux et veloutés. Cest le parfait exemple dun vin à portée de toutes les bourses que lon a beaucoup de plaisir à déguster.



Primitivo

Maturité optimale: 2 - 4 Années

En cuve inox

cerise, pruneau, pruneau sec, thym, romarin, sauge, cannelle, caramel, bois de réglisse

pâtes, pizza, hamburger, saucisses grillées, pommes de terre frites

Température de dégustation: 15 jusqu'à 17 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VDI MIGROS partner