

VIGNETI DEL SALENTO

I Muri

Puglia

IGP

Primitivo

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Primitivo

Vinificazione: diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox.

Caratteristiche Sensoriali: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo intenso, fruttato (piccoli frutti rossi). Di corpo, morbido, abbastanza tannico, armonico. Di pronta beva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi ricchi e carni rosse, si abbina bene anche con cacciagione e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C



FANTINI
GROUP
FARNESE
