



Gran Sasso

Primitivo Puglia

IGP

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Primitivo

Area di produzione: Manduria

Vinificazione: le uve subiscono una macerazione termo-controllata, seguita da una pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox.

Idea del vino: vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche sensoriali: di colore rosso rubino scuro, con riflessi violacei. Aroma intenso, fruttato con note di prugne e ciliegie, speziato con profumi di rosmarino e vaniglia. Vino corposo, morbido e bilanciato. Facile da bere.

Abbinamenti gastronomici: buono con primi piatti saporiti, carne rossa e selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C



FANTINI
GROUP
FARNESE