

FICHA TÉCNICA



FARNESE
VINI



FARNESE
ZOLLA PRIMITIVO DI MANDURIA
VIGNETI DEL SALENTO

Puglia | Itália

Cód.: 06040113 750ml

Uvas: Primitivo 100%

Região: Manduria - Puglia

Elaboração: Estagia por 8 meses em carvalho francês e americano

Estimativa de guarda: 5 a 7 anos

Temperatura de serviço: 15°C

Álcool: 14,0%

Safra: à consultar

Volume: 750ml

Notas de degustação:



Caramelo



Tabaco



Baunilha

Para Harmonizar recomendamos:



Carnes vermelhas



Queijos



Charcutaria

Outras informações:



Safra 2013. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.