

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 2015. Cantu Day Curitiba, 25/05/2017.