



Tramato

Primitivo Salento IGP

Harmonização

Carnes vermelhas grelhadas, aves em preparações com média intensidade, como ensopados, massas com molho à base de tomate e queijos curados

Ficha técnica



Itália Puglia



Safra 2016



Guarda Até 5 anos



Robert Parker ---



Produtor Cantine Due Palme



Tempo em Barrica 3 meses em carvalho



Volume 750ml



Wine Spectator ---



Uva Primitivo



Teor Alcoólico 13,0º



Observação Temperatura de serviço: 16ºC – 18ºC



Demais Premiações ---

Descrição

Famosa pela elaboração de vinhos sedosos e agradáveis, a Primitivo encontra na IGP Salento uma grande expressão da variedade. Frutado e fácil tinto elaborado a partir desta famosa uva, Tramato possui bom equilíbrio e grande aporte de cerejas e framboesas, mescladas a notas de cravo. Um vinho agradável e maduro, incrivelmente elegante e fresco

Safra 2016. Jantar em 09/08/2019. Alcastro.