

Zolla Primitivo di Manduria

Coloração rubi intenso com toque violáceos, traz aroma fresco e frutado, com notas de mirtilos, cassis e framboesa, com notas de caramelo, baunilha e tabaco, provenientes do seu estágio em barrica

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas, massas com molhos vermelhos, queijos curados e preparos a base de queijos azuis

Corpo (4/5) Tanino (2/5) Acidez (1/5) Fruta (3/5) Madeira (3/5)

FICHA TÉCNICA

Itália Puglia

Safra 2020

Guarda Até 5 anos

Produtor Vigneti del Salento

Teor Alcoólico 14,0°

Volume 750ml

Uva Primitivo

Tempo em Barrica 8 meses

Observação Temperatura de serviço 16°C a 18°C

Safra 2020. Jantar em 11/11/2022. Vino Nobile.