



## Primitivo di Manduria DOC

Silentium, Nicolas Barese

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Nicolas Barese

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Varietà d'uva:** 100% Primitivo

**Artikelnummer:** 1417121

Bild folgt

Photo à venir

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Primitivo di Manduria DOC

Silentium  
Nicolas Barese

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                                            |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Primitivo                                                    |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.5%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |