



Primitivo di Manduria DOC

Silentium, Nicolas Barese

Descrizione:

Profilo aromatico:

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).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Nicolas Barese

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 100% Primitivo

Numero articolo: 1417122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Primitivo di Manduria DOC

Silentium
Nicolas Barese

Herkunft:	Italia
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.