



2019 ES

Primitivo Salento IGT, Gianfranco Fino

Nota di degustazione:

Esplosivo bouquet fruttato con note speziate (cassis, pepe, menta). Al palato è densamente strutturato, con acidità evidente e tannini fini, finale lungo e fruttato. Lucido ed elegante, nonostante l'elevata gradazione alcolica.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: Italia

Regione: Puglia

Produttore:

Valutazioni:

Vinificazione: in Barrique

Gradazione alcolica: 16.0 %

Maturità: fino a 2032

Varietà d'uva: Primitivo

Numero di articolo: 1349319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

ES

Primitivo Salento IGT
Gianfranco Fino

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Primitivo

Maturità: fino a 2032

Vinificazione: in Barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.