



2019 SE

Primitivo Salento IGT, Gianfranco Fino

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino chiaro, tipicamente intenso per un Primitivo, senza essere eccessivo. Al naso, intense note fruttate di ciliegia e frutti di bosco, arricchite da una nota di menta e da un aspetto mediterraneo;

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:	
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Primitivo
Numero di articolo:	1349419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

SE

Primitivo Salento IGT
Gianfranco Fino

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: Primitivo

Maturità: fino a 2029

Gradazione
alcolica: 15.5 %

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