

PRIMITIVO Puglia

TIPOLOGIA: Vino Tranquilo

DENOMINACION: I.G.T.

MARCAS: Cantina del Duca

ZONA DE PRODUCCION: Uvas de una zona IGT adecuada dentro de la región de Apulia.

METODO DE PRODUCCION: Prensado y maceración para extraer color y taninos suaves. Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable y descube. El vino reposa y se cría exclusivamente en acero inoxidable durante un corto periodo antes del embotellado.

VARIEDAD DE UVA: Primitivo mín. 85% y otras variedades permitidas

GRADO ALCOHOLICO: 13% Vol - **DOSAJE:** Seco

COLOR: Rojo rubí intenso con reflejos granates.

BOUQUET: Aroma intenso con notas de bayas pequeñas muy maduras y mermelada de ciruela.

SABOR: Armonioso y equilibrado, con taninos suaves y maduros; deja un agradable retrogusto de frutos rojos maduros.

MARIDAJE: Perfecto con entrantes de embutidos, sopas de verduras, carnes rojas y quesos de curación media. Tiene un cuerpo firme que también permite el maridaje con platos complejos de carne roja.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 18-20 °C



Botella:	Bordolese Standard
Tapón:	Tapón raso de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	600
Cajas @ Palet:	100 - 4 capas de 25 cajas
Dimensiones Palet	80x120x134
Peso Brut	Kg 742
EAN Botella:	8001335030085
EAN Cajas:	48001335030083
SKU:	VNXX71

