

Primitivo Puglia

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant de la zone IGT de prédilection, située sur le territoire de la région des Pouilles.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et macération pour extraire la couleur et les tanins souples. Fermentation à température contrôlée en cuves d'acier et décuage. Le vin repose et s'affine exclusivement en acier pendant une courte période avant la mise en bouteille.

CÉPAGE: Primitivo min. 85% et autres cépages autorisés

DEGRÉ ALCOLIQUE: 13% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: Rouge rubis intense aux reflets grenat

BOUQUET: arôme intense avec des notes de petits fruits très mûrs et de confiture de prunes

GOÛT: En bouche harmonieux, équilibré avec des tanins souples et mûrs, laisse un agréable arrière-goût de fruits rouges mûrs

ACCORDS METS-VINE: Parfait avec des charcuteries en entrée, des soupes de légumes, des viandes rouges et des fromages mi-affinés. Il possède un corps soutenu, qui peut également être associé à des plats complexes de viandes rouges.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 18-20 °C

Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030085
EAN Cartons:	48001335030083
UGS:	VNXX71

