

PRIMITIVO Puglia

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dall'area IGT vocata, situata nel territorio della regione Puglia.

METODO DI PRODUZIONE: pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinato esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

VITIGNO: Primitivo min. 85% e altre varietà consentite

GRADO ALCOL: 13% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granati

PROFUMO: aroma intenso con note di piccoli frutti molto maturi e confettura di prugne

SAPORE: In bocca armonioso, equilibrato con tannini morbidi e maturi, lascia un piacevole retrogusto di frutti rossi maturi

ABBINAMENTO: Perfetto con antipasti di salumi, zuppe di verdure, carni rosse e formaggi di media stagionatura. Ha un corpo sostenuto, che può essere abbinato anche a piatti complessi di carni rosse.

TEMPERATUA DI SERVIZIO: 18-20 °C



Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030085
EAN Cassa:	48001335030083
Codice	VNX71

