

## 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 affinate 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.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20 °C

<b>Bottiglia:</b>	Bordolese Standard
<b>Chiusura:</b>	Raso Sughero
<b>Casse da:</b>	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
<b>Bottiglie @ Pallet</b>	600
<b>Casse @ Pallet:</b>	100 - n. 4 piani da 25 casse
<b>Dimensione Pallet</b>	80x120x134
<b>Peso Lordo</b>	Kg 742
<b>EAN Bottiglia:</b>	8001335030085
<b>EAN Cassa:</b>	48001335030083
<b>Codice</b>	VNXX71

