

# Primitivo Bio - Vriccio - Antica Enotria Puglia IGT



Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis.

**Nez** : typique de prune et de confiture.

**Bouche** : fraîche, agréable, tannins souples, belle persistance aromatique des fruits rouges.

Accords mets-vin :

Idéal pour les viandes rouges et le gibier, les plats de pasta avec sauce à la viande.

Le saviez-vous ?

Le Primitivo avec Negroamaro et Nero di Troia est parmi les variétés indigènes les plus célèbres des Pouilles et l'une des dix variétés les plus cultivées dans les Pouilles.



**Typologie** : vin rouge bio



**Producteur** : Antica Enotria



**Zone de production** : Pouilles, au pied du Parc National du Gargano.



**Cépage** : 100% primitivo



**Garde** : 2 à 5 ans



**Degré alcoolique** : 13,5% Vol.



**Température de service** : 18°C

