

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 : 14% Vol.



Température de service : 18°C

