

- VITICOLTORI DAL 1877 -



II Muro

Denominazione: Primitivo Salento IGT

Vitigni: Primitivo Tipologia terreno: Vinificazione:

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Profumo: Sapore:

Grado alcolico:

Temperatura di servizio:

Abbinamenti: Piatti sapidi a base di carni rosse, selvaggina nobile, ma anche con formaggi stagionati

Descrizione:

Il Primitivo è un vino di rosso intenso tendente all'arancione con l'invecchiamento. Il profumo è fruttato intenso e di lunghissima persistenza. Al palato ha un sapore potente, lungo, armonico e complesso con note di spezie caratteristiche. Ideale con piatti sapidi a base di carni rosse, selvaggina nobile, si trova anche in perfetta armonia con formaggi stagionati.

Servire a 18°- 20° C