



**Zona Di Produzione:**

la zona Sud occidentale della Puglia

**Vitigni:**

prodotto dal famoso vitigno di questa regione: il Primitivo, conosciuto internazionalmente come Zinfandel

**Colore:**

rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Odore:**

profumi e sensazioni intense di questa terra assoluta

**Gusto:**

armonioso, pieno e vellutato

**Servizio:**

temperatura ambiente aprendo la bottiglia almeno un'ora prima di degustarlo

**Accostamenti:**

è il partner ideale per piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati e piatti mediterranei



**Zona Di Produzione:**

la parte nord-est della Puglia  
nell'area di San Severo

**Vitigni:**

100% Uva di Troia

**Colore:**

un rosso profondo e luminoso  
tendente al violaceo

**Odore:**

concentrazione di mirtilli e ciliegie mature

**Gusto:**

le sue note di frutti rossi fresche e durature  
lo rendono elegante e armonioso

**Servizio:**

a temperatura ambiente

**Accostamenti:**

partner ideale per ogni tipo di pasta  
o piatti tipici della cucina Mediterranea



**Zona Di Produzione:**

in Puglia nella zona del Salento,  
cioè la parte Sud-occidentale dell'Italia

**Vitigni:**

è fatto dalle due uve tipiche della zona:  
Primitivo e Negroamaro

**Colore:**

rosso rubino intenso

**Odore:**

profumi e sensazioni vibranti  
di questa terra assolata

**Gusto:**

sapore pieno e vellutato

**Servizio:**

temperatura ambiente, aprendo la bottiglia  
almeno un'ora prima di consumarlo

**Accostamenti:**

è il compagno ideale di piatti saporiti



**Zona Di Produzione:**

la zona Sud occidentale della Puglia, prodotto dal famoso vitigno di questa regione: il Primitivo conosciuto internazionalmente come Zinfandel

**Vitigni:**

ottenuto da uve Primitivo 100%. I vini hanno 30/50 anni e sono stati piantati in una concentrazione di 5000/6000 piante per ettaro

**Colore:**

rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Odore:**

profumi e sensazioni intense di questa terra assolata

**Gusto:**

armonioso, pieno e vellutato

**Servizio:**

temperatura ambiente aprendo la bottiglia almeno un'ora prima di degustarla. Si presta ad un moderato invecchiamento

**Accostamenti:**

è il partner ideale per piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati e piatti mediterranei



**Zona Di Produzione:**

in Puglia nella zona del Salento,  
nei vigneti dei “Sava”

**Vitigni:**

Negroamaro

**Colore:**

rosa brillante con note corallo

**Odore:**

ricco ed animato

**Gusto:**

sapore pieno e fruttato

**Servizio:**

sempre ben freddo

**Accostamenti:**

è il compagno ideale di piatti delicati  
a base di pesce