



Zona Di Produzione:

nel cuore del Salento nella parte sud-est della Puglia

Vitigni:

Primitivo 100% dove le viti sono normalmente molto antiche (25/30 anni)

Colore:

un intenso rosso porpora con riflessi brillanti

Odore:

elegante, frutti rossi ricchi e maturi, complesso di fragranze di pini Mediterranei

Gusto:

la forza della sua corposità sorprende con la morbidezza dei suoi tannini. Vellutato e deciso

Servizio:

temperatura ambiente

Accostamenti:

abbinamento ideale per piatti saporiti, formaggi stagionati e come vino da conversazione