

 *Primitivo 55%*
Malvasia Nera 45%  *VOL. 13,5%*  *750 ml*
IGT Salento



 **AREA DI PRODUZIONE:**

Province di Brindisi e Taranto. Terreni poveri di tipo calcareo, tendenti all'argilloso.

AFFINAMENTO:

Fermentazione malo-lattica e affinamento in barriques di rovere francese (media tostatura) per circa 3 | 4 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE:

il calice si colora di un rosso rubino con riflessi violacei. Il bouquet regala note di frutti a bacca rossa come la prugna, la ciliegia, la mora; non mancano dei sentori speziati sul fin di bocca riconducibili alla cannella e ai chiodi di garofano.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, in abbinamento a primi piatti strutturati, piatti a base di carne e alle grandi ricette della tradizione mediterranea.

 **LOCATION**

Provinces of Brindisi and Taranto. Claylike soil containing limestone.

AGING

Malo-lactic fermentation and aging in French oak barrels (medium toasting) for about 3-4 months.

TASTING NOTES

The chalice is tinted ruby red with violet reflections. The bouquet gives notes of red berried fruits such as prune, cherry, and blackberry. Hints of spice at the finish, reminiscent of cinnamon and cloves.

SERVING TEMPERATURE

16 - 18°.

FOOD PARING

Ideal as an aperitif, paired with well-structured pasta and rice dishes, meat dishes, and the great recipes of the Mediterranean tradition.

