

TENUTA GIUSTINI

Wino Ad Hoc Primitivo di Manduria DOC

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Czerwone wino Ad Hoc Primitivo di Manduria DOC. Barwy intensywnie rubinowej z tendencją do przechodzenia w granat. Elegancki bukiet śliwy i czereśni, wzbogacony przyjemnymi nutami tabaki. Miękkie, o pełnym ciele ze szlachetnymi taninami, długo utrzymujące się. Zbiory ręczne. Przez 3 miesiące uszlachetniane w beczkach z francuskiego dębu, co przydaje mu elegancji.

Sugestie

Komponuje się znakomicie z ciężkimi daniami na bazie czerwonych mięs i dziczyzny. Temperatura podania 18°C.

Dane techniczne

Kraj, region:	Włochy, Apulia
Kolor:	intensywnie rubinowy z tendencją do przechodzenia w granat
Styl, smak:	Elegancki bukiet śliwy i czereśni, wzbogacony przyjemnymi nutami tabaki. Miękkie, o pełnym ciele ze szlachetnymi taninami, długo utrzymujące się.



Szczep:	Primitivo di Manduria
Zawartość alkoholu:	14,5 %
Pojemność:	0,75l
Temperatura podania:	Serwować w temperaturze 18 °C.
Sugestie podania:	Komponuje się znakomicie z ciężkimi daniami na bazie czerwonych mięs i dziczyzny.

Alergeny

SIARCZYNY