

PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di Origine Controllata

epicuro

Vigneti di provenienza:

Manduria (Taranto).

Uve di provenienza:

Primitivo 100%.

Vinificazione:

fermentazione sulle bucce
per 6 giorni a temperatura controllata
di 26° C.

Affinamento:

in serbatoi inox.

Colore:

rosso tendente al violaceo.

Bouquet:

aroma leggero, caratteristico.

Gusto:

gradevole, pieno, armonico,
tendente al vellutato.

Titolo alcolometrico:

14% vol.



GRANDI VINI ITALIANI