



RÉSERVE

PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

Denominazione di Origine Protetta

Un vino robusto e armonioso, ottenuto da uve selezionate dei migliori vigneti di Manduria. La lunga maturazione in botti di legno conferisce note di frutta matura, spezie e un finale elegante. Perfetto con carne arrosto, brasati e formaggi stagionati.

Tipologia	Denominazione di Origine Protetta - Riserva
Zona	Lizzano, Salento, Puglia
Vitigni	Primitivo
Vendemmia	Prima settimana di Settembre
Metodo di vendemmia	Raccolta Manuale
Vinificazione	Macerazione e fermentazione termocontrollata di circa 12/15 giorni
Affinamento	9 mesi in botte grande di rovere francese
Gradazione alcolica	15,00% vol.



CARTONE DA 6 BT
BORDOLESE PESANTE



PALLET DA: 105 CRT.
(5 strati da 21 cartoni)

