



## Primitivo

### Qualificazione rosso asciutto

Vigneti nei territori comunali di Sava, Manduria, Sannicola, Alezio  
Uve Primitivo 90% e Negroamaro 10%

Maturazione presso il produttore: 1-2 anni secondo vendemmia  
Leggero passaggio in legno

Durata presso il consumatore: almeno 5 - 7 anni

Gradazione alcolica 13,5%

All'occhio rosso rubino carico con riflessi porpora

Al naso profumo ricco, persistente, con ricordi di mandorla e nocciola

Al palato asciutto, morbido e armonico, ricco di struttura

Al servizio 18° C

Abbinamenti gastronomici carni rosse, cacciagione,  
formaggi stagionati.

### Type of wine dry red

Vineyards in the areas around Sava, Manduria, Sannicola, Alezio

Grapes Primitivo 90% and Negroamaro 10%

Maturation on the estate 1 - 2 years depending on the vintage,  
in big oak

Ageing up to 5 - 7 years

Alcohol 13,5%

Colour ruby red with purple reflections

Bouquet rich, persistent with memories of almond and hazel-nut

Palate dry, silky, soft and rich

Serving 18° C

Accompaniments red meat, game and seasoned cheese