



Primitivo Di Manduria - Sasso Al Vento

Vinho: Primitivo di Manduria é um vinho tinto chave da região da Puglia. Sasso al Vento Primitivo di Manduria representa perfeitamente a autenticidade deste icônico tinto da região. As uvas são colhidas à mão tentando preservar a integridade das mesmas para permitir uma longa maceração nas cascas. A fermentação é realizada a uma temperatura controlada de 25-27 °C em tanques de aço, seguida de envelhecimento em barris de carvalho.

Uvas: Primitivo

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez: 6 g/l

Açúcar: 10 g/l

Cor: Vermelho rubi profundo

Aroma: Aromas complexos de frutas vermelhas maduras, como cereja e amora.

Sabor: Encorpado, estruturado com notas picantes conferidas pelo envelhecimento em barris.

Harmonização: Perfeito com carnes assadas e grelhadas. Ideal com caça e excelente com queijos maturados.

Temperatura de Serviço: 18°-20° C

Região: Apulia - Itália

Tamanhos disponíveis: 750ml

Prêmios: Luca Maroni - 93 pontos

