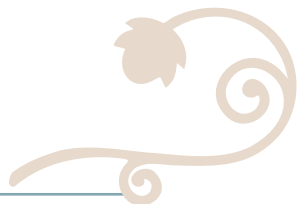


DEVINIS



Salento IGT Primitivo Rosso

VINIFICAZIONE La macerazione delle uve diraspate avviene in vinificatori di acciaio a temperatura controllata; successivamente, dopo la fermentazione malolattica, il vino viene messo in bottiglia.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino carico e riflessi violacei sono le caratteristiche di questo vino portentoso, dai profumi intensi di prugna e piccoli frutti di bosco. La sua notevole struttura si sposa piacevolmente con il gusto equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI Tutti i primi piatti conditi con ragù o sughi dal gusto saporito ed untuoso, carni di agnello e selvaggina. Temperatura di servizio consigliata 14-16°C.

VINIFICATION The destemmed grapes are macerated in stainless steel tanks, and after fermentation, the wine is bottled.

TASTING NOTE Deep ruby red colour with purple highlights. This marvellous wine has a very intense bouquet with notes of prunes and fruits of the forest. On the palate the wine's considerable structure is very well balanced with excellent length.

FOOD MATCHING All pasta dishes with bolognese or rich and greasy sauces, lamb and game. Serve at 14-16°C.