

Suolo Rosso

Messapi Primitivo

Puglia IGP

Varieties: Primitivo

Tasting Note: Intensive, rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Fruchtbetont, mit Noten von Kirsche, Erdbeere, Brombeere und Rosine. Vollmundig, weich, harmonisch.

Ageing: Mazeration bei kontrollierter Temperatur für 8 bis 10 Tage mit regelmäßigem Umpumpen, Abgießen und malolaktische Gärung in Edelstahltanks.

ABV: 13.5%

Bottle: 75cl

