

NICODEMO PRIMITIVO



Vitigno: 100% Primitivo

Denominazione: IGT Puglia – BIO

Zona di produzione: Castellaneta (TA)

Terroir: Terreni calcarei

Grado alcolico: 14,5%

Sistema di allevamento: Spalliera

Esaltazione dei sensi: Si presenta dal colore rosso rubino con riflessi violacei.

I suoi profumi sono affascinanti ed esaltati dal processo di ossidazione.

Si percepisce subito la mora e il lampone con una particolare nota di pepe bianco accompagnate da note floreali.

Vino caldo e tannino giovane, sapido e dal gusto persistente.

Degustazione: Formaggi stagionati, ragù e carni alla griglia.

Servito: 16-18 C