

GRANATO

Primitivo IGP Puglia



Capurso (BA) - Puglia



Vino rosso:
100% Primitivo



Affinamento in cisterne
acciaio inox per 8 mesi e 5
mesi in bottiglia



Al naso bouquet pieno e
fruttato, delicatamente
speziato con sentori di frutti
di bosco maturi



In bocca pieno e gradevole,
ottima struttura, perfettamente
bilanciata. Finale delicato e
imponente



16° - 18°C



Secondi piatti come: carni
rosse, arrosti, Selvaggina, e
formaggi stagionati

