



**Primitivo di Manduria DOC
"Passo del Cardinale"**

3 mesi in barriques di rovere americano e 6 mesi in acciaio. Profumo sontuoso di frutta fresca, ciliegie mature e prugna, note gradevoli di cacao e vaniglia. Struttura complessa, morbida e suadente che termina in note di lunga dolcezza.

Indicazioni:
"Immediato" per un gustoso Aperitivo, complesso per accompagnare una ricca Cena.

Abbinamenti:
Primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura.



**DETTAGLI
PRODOTTO:**

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Primitivo
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	Primitivo di Manduria DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 5 anni.
Temperatura di servizio:	18 °C nel calice.
Premi e riconoscimenti:	Tre Bicchieri Gambero Rosso 2017