



Primitivo Rosè IGP

Il Primitivo rosè PaoloLeo si presenta con un colore rosa di buona intensità con riflessi viola. Il profumo è fragrante con sentori di frutti di bosco, ciliegia, rosa e melagrana, il gusto è rotondo ed armonico.

Indicazioni:

I vini rosati possono essere una piacevole scoperta estiva, per rigenerare il gusto, appiattito sui vini bianchi. In Particolare i vini Rosè come il Primitivo PaoloLeo hanno caratteristiche che si avvicinano a quelle di un Rosso Giovane, possono quindi essere consigliati, quando i commensali decidono per portate miste, Carne e Pesce e non vogliono impegnarsi ad abbinare Vini diversi al calice.

Abbinamenti:

Zuppa di pesce, pesce al cartoccio o al forno, antipasti all'italiana, carni bianche, formaggi leggermente stagionati.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rosè
Colore:	Rosato
Uvaggio:	Primitivo
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	Rosato di Primitivo IGP Puglia
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenzialità di invecchiamento 2 anni.
Temperatura di servizio:	15° C nel calice.