



**Primitivo di Manduria DOC  
Riserva "Giunonico"**

Rosso rubino pieno, concentrato, riflessi granati. Profumi di more ed amarene sotto spirito, poi sentori di cacao, vaniglia, mandorle e carrube. Tannino vellutato, vino morbido, fresco, strutturato, retrogusto di frutta surmatura, per un finale di grande persistenza, connotato da dolci note speziate.

**Indicazioni:**

Sistema di allevamento ad alberello pugliese, viti di oltre 70 anni.

20 mesi in botti di rovere da 5000 litri, 4 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**Abbinamenti:**

Selvaggina come cervo o cinghiale. Oppure stracotti d'agnello o anche con roast beef speziati. Con piatti vegetali, come Peperoni ripieni e rollè di melanzane.



**DETTAGLI  
PRODOTTO:**

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Primitivo 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	Primitivo di Manduria DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.