



DACASTELLO

Puglia Primitivo I.G.T.

Le origini del Primitivo si perdono nella notte dei tempi, tracce di questo vitigno si trovano già presso greci e fenici.

Oggi uno dei vini più caratteristici pugliesi, Puglia Primitivo I.G.T. Dacastello è un'esperienza sensoriale nel cuore della Puglia, terra assoluta, di venti e miraggi.



Puglia Primitivo I.G.T.



UVE 100% Primitivo

DENOMINAZIONE I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE Puglia, Italia

CLIMA Caldo, caratterizzato da abbondanti piogge durante tutto l'anno. I venti africani estivi provocano elevate escursioni termiche

VINIFICAZIONE Affinamento in acciaio, completa il percorso di maturazione in legno per 2,4 mesi prima di essere imbottigliato

ALCOL 13,5°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 -18°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Trattandosi di un vino rosso, per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 3 anni

COLORE Rosso granato

PROFUMO Floreale e fruttato, con note di ciliegia, lampone e ribes rosso

SAPORE Corposo, morbido, equilibrato e persistente

ABBINAMENTO Ottimo con carni arrosto e grigliate. Ideale con agnello e formaggi stagionati.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013236449
CODICE EAN CARTONE	8053013236456
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1166 gr
PESO LORDO CARTONE	7157 gr