



Le Clivie

Primitivo Puglia I.G.T.

È nella terra avida di sole carezzata
dalla brezza marina che affonda le
radici il rosso pugliese per eccellenza.

Primitivo Puglia I.G.T. Le Clivie, fruttato
e di facile consumazione, sinergia di
una terra calda e generosa, dove il sole
abbraccia la terra e i raggi di luna
baciano il mare.



Primitivo Puglia I.G.T.



UVE 100% Primitivo

DENOMINAZIONE I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE Mesagne, provincia di Brindisi e Guagnano, provincia di Lecce, Puglia, Italia

CLIMA Mediterraneo, caratterizzato da estati lunghe e spesso torride

VINIFICAZIONE Affinamento in acciaio, il percorso di maturazione viene completato in legno per 2/4 mesi prima dell'imbottigliamento

ALCOL 14°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 36 mesi

COLORE Rosso rubino intenso con sfumature violacee

PROFUMO Bouquet leggero ed elegante con caratteristiche note di ciliegia, amarena e prugna

SAPORE Al palato è caldo ed avvolgente, con tannini delicati e di buona persistenza

ABBINAMENTO Ottimo con carni grigliate, arrostiti e cacciagione. Ideale anche in abbinamento a zuppe di legumi e piatti tipici della cucina pugliese come le orecchiette alle cime di rapa, i cavatelli con le lenticchie o le melanzane alla parmigiana.

CODICE EAN BOTTIGLIA	805301323 6760
CODICE EAN CARTONE	8053013236777
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1263 gr
PESO LORDO CARTONE	7778 gr



Le Clivie