

P PAPALE LINEA ORO

PRIMITIVO DI MANDURIA

Denominazione di origine protetta

14,5% Alc.

100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso intenso.
Intense red.

Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte francese e barrique americana per almeno 10 mesi.
Vinification by maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French barrels and American barriques for at least 10 months.

Bouquet di confettura e frutti di bosco.
Rotondo e morbido.
*Fruit jam and wild berries aromas.
Round and smooth.*

Si abbina perfettamente a carne rossa e selvaggina.
Perfect with red meat and game.

