



Primitivo di Manduria Lu Rappaio 2022

Colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso, more, confettura di fragole, rosmarino, violette e humus. Al palato è morbido e complesso, con un corpo pieno e un finale lungo.

| | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| Produttore | Masca del Tacco |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Puglia |
| Sottoregione | Manduria |
| Classificazione | DOP |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2028 |
| Vitigni | Primitivo |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 321004 |
| Adatto a | Carne alla griglia, Manzo, Arrosti |



Vinificazione

Raccolta a mano al momento della perfetta maturazione. Macerazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Breve affinamento sui lieviti in vasche d'acciaio.

Terroir

Terreno rosso, ricco di sostanze organiche.

