



Primitivo di Manduria Lu Rappaio 2023

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	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Primitivo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321845
Adatto a	Funghi, Cucina italiana, Pasta, Manzo, Carne alla griglia, 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.

