Torleanzi

Tyrannus *Affinato 10 mesi in barrique*

Regione: Puglia
Indicazione: Primitivo di Manduria DOP
Zona di produzione: Zona DOC di Manduria
Vitigni: Primitivo 100%
Gradazione: 14,5% Vol
Vendemmia: Prima decade di settembre
Sistema d'impianto: Guyot

Region: *Puglia*
Indication: *Primitivo di Manduria DOP*
Production area: *DOC Manduria area*
Vines: *Primitivo 100%*
Alcohol: *14,5% Vol*
Harvest: *Early September*
Implant system: *Guyot*

Affinamento: Barrique 10 mesi
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi tendenti all'arancione
Profumo: Intenso, delicato con sentori di ciliegia nera, caffè e tabacco
Sapore: Bouquet intenso, pieno e fragrante
Abbinamento gastronomico: Carni rosse, arrosti, selvaggina, formaggi a pasta dura, salumi
Temperatura di servizio: 18-20°C

Refinement: *Barrique 10 month*
Color: *Intense ruby red with orange reflections*
Scent: *Intense, delicate with hints of black cherry, coffee and tobacco*
Aroma: *Intense, full and fragrant bouquet*
Food pairing: *Red meats, roasts, game, hard cheeses, cold cuts*
Serving temperature: *18-20°C*