Torrantica

Primitivo

Regione: Puglia
Indicazione: Puglia IGP
Vitigni: Primitivo 100%
Gradazione alcolica: 13% Vol
Vendemmia: Prima decade di settembre
Sistema d'impianto: Guyot

Region: *Puglia*
Indication: *Puglia IGP*
Vines: *Primitivo 100%*
Alcohol: *13% Vol*
Harvest: *Early September*
Implant system: *Guyot*

Colore: Rosso rubino intenso, che assume riflessi aranciati con l'invecchiamento
Profumo: Frutti neri, caffè, con note balsamiche di macchia mediterranea
Sapore: Rotondo, con sfumature di frutto dolce, lungo e persistente
Abbinamento gastronomico: Tutti i piatti della cucina mediterranea
Temperatura di servizio: 18-20°C

Color: *Intense ruby red, which takes on orange reflections with aging*
Scent: *Black fruits, coffee, with balsamic notes of Mediterranean scrub*
Aroma: *Round, with hints of sweet fruit, long and persistent*
Food pairing: *All dishes of Mediterranean cuisine*
Serving temperature: *18-20°C*