



Primitivo I.G.T.

VITIGNO: Primitivo 100%
AREA DI PRODUZIONE: Puglia
VENDEMMIA: settembre - ottobre
RESA PER ETTARO: 90 q.li
VINIFICAZIONE: si effettua in serbatoi di acciaio
con prolungato contatto con le bucce
GRADAZIONE: 12,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE: 5%
ZUCCHERI RESIDUI: 9 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE rosso rubino con riflessi granato.

PROFUMO mirtillo, tamarindo, note balsamiche.

SAPORE elegante, vellutato, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con primi piatti robusti, cacciagione carni
rosse e formaggi di pasta dura.
Temperatura di servizio: 18 C°

vinicola
s.a.s. 

VINICOLA CACCARO SAS

Via Finco 6, 35010 Campo San Martino (PD)
Tel. +39 049 552007
Fax. +39 049 9630780
email: info@sanmartinowine.com
web: sanmartinowine.com