











MASSERIA MONTEMANCO

PRIMITIVO DOLCE IGP

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, profumo persistente e complesso.

Il corpo, di tutto rispetto, avvolge piacevolmente il palato con sensazioni mielate mitigate da una giusta acidità.



	TIPOLOGIA	Indicazione Geografica Protetta
	ZONA	Salento, Puglia
	VITIGNI	Primitivo 100%
	VENDEMMIA	Fine di Settembre
	METODO DI VENDEMMIA	Appassimento sulla pianta e raccolta manuale
	VINIFICAZIONE	Macerazione in serbatoi in acciaio a temperatura termocontrollata per 10-15 giorni, con lieviti indigeni selezionati.
	AFFINAMENTO	In acciaio
	GRADAZIONE ALCOLICA	14,00

PALLETTIZZAZIONE



CARTONE DA 6 Bot.
BORDOLESE CONICA



PALLET DA 105 CRT.

