

# P PAPALE LINEA ORO

## PRIMITIVO DI MANDURIA

*Denominazione di origine protetta*

14,5% Alc.



100% Primitivo di Manduria, dal colore rosso intenso.

*Intense red.*



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°- 28°C. Dopo la FML, affinamento in botte francese e barrique americana per almeno 10 mesi.

*Vinification by maceration with controlled temperature at 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French barrels and American barriques for at least 10 months.*



Bouquet di confettura e frutti di bosco.  
Rotondo e morbido.

*Fruit jam and wild berries aromas.  
Round and smooth.*



Si abbina perfettamente a carne rossa e selvaggina.  
*Perfect with red meat and game.*

