

PAPALE



Primitivo di Manduria

14%

Denominazione di origine protetta

Alc. Vol.



Primitivo di Manduria, dal colore rosso carico con intensi riflessi violacei.

Deep red with intense purple hints.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata a 26°-28°C. Dopo la FML, affinamento in tonneau francesi per almeno 8 mesi.

Winemaking: maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French tonneau for at least 8 months.



Profumi intensi che richiamano sensazioni come confettura di frutta, ribes nero, mora, ciliegia, cioccolato e liquirizia. Vino morbido, con una persistenza finale.

Intense aromas of fruit jam, blackcurrants, cherries, mulberries, chocolate and licorice. Round, smooth and full-bodied with fruity notes and a persistent aftertaste.



Adatto per accompagnare tutto il pasto ma anche minestre condite con sughi di carni, intingoli, stufati, carni rosse alla griglia e brasati.

Ideal with all dishes, in particular with pasta with meat sauce, stews and grilled red meat.