

TULLIO

Primitivo



Vitigni

Primitivo 100%

Denominazione

Primitivo IGT Puglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: etereo, intenso, elegante.

Gusto: secco, caldo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: particolarmente adatto ad accompagnare arrosti, carni rosse alla griglia e formaggi.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 13 % vol

Estratto secco: 28,10 gr/lt.

Grapes

Primitivo 100%

Appellation

Primitivo IGT Puglia

Organoleptic description

Colour: intense ruby red.

Note: ethereal, intense, elegant.

Palate: dry, warm and persistent.

Food pairings: particularly suitable to accompany roasts, grilled red meats and cheeses.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 13% vol

Dry extract 28,10 gr/lt.