

# PRISCUS PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



PLINIANA  
Manduria

**SAFRA:** 2016

**PRODUTOR:** Pliniana



Italia – Puglia - Manduria



100% Primitivo di Manduria



**Vinificação:**

Este vinho é fruto de processos que vão desde a seleção rigorosa das uvas no vinhedo, a uma longa maceração do mosto. Estagia em barris de carvalho pelo período de 4 meses.



Vermelho rubi intenso e brilhante com reflexos violáceos.



Aroma rico e intenso de frutas vermelhas silvestres, especiarias e chocolate.



Na boca é macio, encorpado, equilibrado e levemente tânico.



Acompanha muito bem queijos duros, carnes grelhadas, carne de cordeiro e carnes selvagens em geral, além de pratos picantes.



Estágio em barris de  
carvalho pelo período  
de 4 meses.



16º– 18ºC



14,5%

