




★★★★☆ (541)


Mandorla Negroamaro/Primitivo di Puglia IGT

Italia, Puglia

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma fruttato di bacche con delicate note speziate. Corpo pieno, con tannini morbidi. Retrogusto rotondo e persistente con una tenue dolcezza fruttata.

 Negroamaro, Primitivo

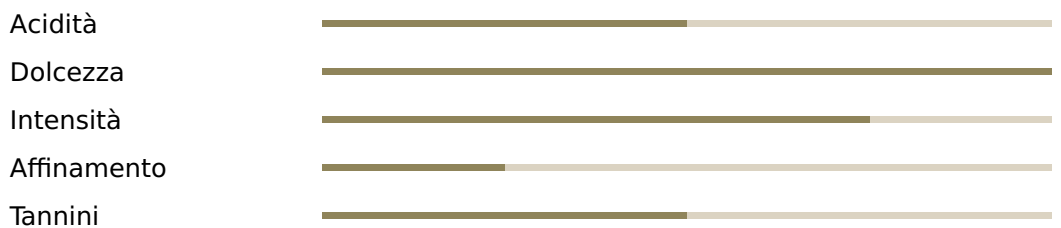
°C 16-18 °C

 1-4 anni

Abbinamento gastronomico

carne rossa, grigliate, pasta, pizza, verdure

Profilo del vino




Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare

Formato: A7 - 74 × 105 mm

Mandorla Negroamaro/Primitivo di Puglia IGT - 2022

 Negroamaro,
Primitivo

°C 16-18 °C

 1-4 anni

Abbinamento gastronomico

carne rossa, grigliate,
pasta, pizza, verdure
