

PADRONALE

I.G.T. Puglia



Vitigni: Primitivo

Zona Vitivinicola: Puglia

Altitudine: 250 mt

Tipo di suolo: calcareo

Sistema di Allevamento: alberello pugliese

Resa uva q.li/ha: 50

Epoca della Vendemmia: mese di ottobre



Vinificazione: temperatura controllata

Durata fermentazione: 12-15 giorni

Gradazione Alcolica: 14,50 + 4%



Colore: rosso porpora

Profumo: intenso, sentori di piccoli frutti di bosco

Sapore: dolce, armonico, vellutato



Abbinamenti: vino da dessert, paste secche e anche formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Formati disponibili: 0,75 L