



DUCA DI SARAGNANO

ALCHYMIA PUGLIA PRIMITIVO IGT



VINO

"Alchymia" è caratterizzato da una tonalità rossa molto intensa contraddistinta da delicate sfumature violacee che ne impreziosiscono la trama. Il bouquet è caldo ed avvolgente in cui spiccano sentori predominanti di frutta rossa matura come ciliegia ed amarena. È un vino strutturato e complesso, in cui le componenti sono perfettamente bilanciate ed armoniche. All'assaggio è vellutato, corposo e mantiene una delicata morbidezza.

UVE	Primitivo
ALCOL	14,50% vol.
ACIDITÀ	5,70 - 5,90 g/l
ZUCCHERI	16,00 - 16,50 g/l
COLORE	Rosso intenso con delicate sfumature violacee
BOUQUET	Caldo e avvolgente, con frutta rossa matura quale ciliegia ed amarena
GUSTO	Vellutato, corposo con una delicata morbidezza
ABBINAMENTI	Primi piatti saporiti, selvaggina stufata e carni rosse in genere
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°C

REGIONE

Puglia



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 96 punti
BERLINER WEIN TROPHY Medaglia d'oro

CERTIFICAZIONI

*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrattati con il rappresentante della tua azienda.

**Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.