



DUCA DI SARAGNANO

PUGLIA AGLIANICO-PRIMITIVO IGT



VINO

I riflessi violacei di questo vino si sovrappongono ad una base rossa, carica di buona consistenza e struttura. Rivela all'olfatto profumi intensi di piccoli frutti neri con delicate note floreali che si mescolano a quelli altrettanto morbidi di spezie dolci. Il gusto è pieno, persistente e vellutato.

UVE	Aglianico, Primitivo
ALCOL	13,50% vol.
ACIDITA'	5,70 - 5,90 g/l
ZUCCHERI	9,00 - 9,50 g/l
COLORE	Rosso carico dai riflessi violacei
BOUQUET	Intenso di piccoli frutti neri, delicate note floreali, note morbide di spezie dolci
GUSTO	Pieno, persistente e vellutato
ABBINAMENTI	Ideale a tutto pasto, particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di carni rosse, formaggi semi-stagionati o stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°C

REGIONE

Puglia



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

**ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI**

95 punti

CERTIFICAZIONI

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

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