



Avoglia Primitivo Puglia IGP

Erzeuger:	Tenuta Giustini
Herkunft:	Apulien San Giorgio Ionico (TA), Salento, Apulien
Rebsorten:	100% Primitivo
Boden:	Mittlere Textur mit guter Fruchtbarkeit



Ausbau/Reife:	Lese in der ersten September-Dekade. Temperaturkontrollierte Mazeration und alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen für ca. zehn Tage.
Eigenschaften:	Rubinrot mit violetten Reflexen. Frischer Duft nach roten Beeren, Brombeeren und Pflaumen. Weich und harmonisch am Gaumen. Serviertemperatur: 14 - 16 °C
Ideal zu:	Geschmacksintensiven Speisen (mit Soßen auf Tomatenbasis), rotem Fleisch, mittelaltem Käse.