



Patù Primitivo Salento IGP

Erzeuger:	Tenuta Giustini
Herkunft:	Apulien San Giorgio Ionico (TA), Salento, Apulien
Rebsorten:	100% Primitivo
Boden:	Mittlere Textur mit gutem Tonanteil
Ausbau/Reife:	Handlese in der letzten September-Dekade. Entrappen und Pressung der Trauben. Mazeration und alkoholische Gärung in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur für acht bis zehn Tage.
Eigenschaften:	Tiefes Rubinrot. In der Nase Brombeeren, Pflaumen und Waldfrüchte sowie balsamische und jodhaltige Noten. Am Gaumen weich und lang anhaltend. Serviertemperatur: 16 - 18 °C
Ideal zu:	Geschmacksintensiven Speisen, rotem Fleisch, Käse.

