

# WEINPASS

## Macchia Primitivo di Manduria DOP

**ANBAUGEBIET:**

Manduria, Apulien

**HERSTELLUNG:**

Die Ernte findet in der ersten Septemberwoche statt und wird manuell durchgeführt.

**AUSBAU:**

Der Wein wird erst sechs Monate in großen französischen Eichenfässern und dann inahltanks gegärt.

**FARBE:**

Rubinrot mit granatroten Reflexen.

**BOUQUET:**

Ein volles Aroma von roten Früchten.

**GESCHMACK:**

Reife Früchte wie Pflaume und Schwarzkirsche. Feine Noten von Trockenfrüchten und Vanille.



14,5 % vol



16-18°C



Primitivo



Ideal für  
Lamm, Wild,  
reifer Käse.



Korken