



Primitivo Salento IGP

Il Primitivo PaoloLeo proviene da vigneti allevati con la storica forma "ad alberello". Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei; profumo complesso e fragrante, con sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi; gusto morbido e avvolgente con finale persistente.

Indicazioni:

Il calore del Primitivo, il frutto fresco derivante dalla produzione senza l'uso del legno, rendono il Primitivo Paolo Leo perfetto per gustosi aperitivi, l'immediatezza poi fa il resto, invitando "ad un secondo Calice".

Abbinamenti:

Primi piatti robusti, perfetto per una grigliata, formaggi a pasta dura.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Primitivo
Nazione:	Italia
Regione:	Puglia
Denominazione:	IGP Salento
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.