

PAPALE LINEA ORO



Primitivo di Manduria

14.5%

Denominazione di origine protetta

Alc. Vol.



Primitivo di Manduria, dal colore rosso intenso.

Intense red.



Vinificazione con macerazione a temperatura controllata di 26°-28°C. Dopo la FML, affinamento in botte francese e barrique americana per almeno 10 mesi.

Winemaking: maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, aged in French barrels and American barriques for at least 10 months.



Bouquet con frutta rossa matura, chiodi di garofano, amarena sotto spirito, con note di mandorle tostate e caffè. In bocca, un tannino maturo e vellutato ed una composita intensa.

Bouquet of ripe red fruits, cloves, black cherries preserved under spirits, with aromas of toasted almonds and coffee. On the palate, ripe and velvety tannins with intense body.



Vino da meditazione che si abbina perfettamente a carne rossa e selvaggina.

Meditation wine that perfectly pairs with red meat and game.