



# 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 barrique, tonneau e botti con ulteriore affinamento in bottiglia.

*Winemaking: maceration at controlled temperature of 26°-28°C. After malolactic fermentation, brief aging in barrique, tonneau and oak barrel. Further aging in bottle.*



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.*