



CLAUDIO QUARTA PRIMITIVO APPASSIMENTO IGP IL VIGOROSO 2022 | 0,75 l

CHARAKTER

In der Sonne Süditaliens gereift, überzeugen intensive rote Früchte, reife Sauerkirschen und Rosinen. Konzentriert mit Schokolade und Vanille sowie schmeichelnder Fruchtsüße.

FARBNUANCE

Intensives Rubinrot

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Puglia

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Primitivo

SERVIERVORSCHLAG

Gerichte mit Braten und Wild, würzige Pasta, gereifte Käsesorten

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

15 % vol

AUSBAU

Stahltank, 24 Monate in Eichenfässern, 12 davon in franz. Eichenfässern

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

Imbottigliato da Claudio Quarta Vignaiolo Srl nella propria cantina Tenute Eméra, Contrada Porvica 29000, Taranto, Italia

MARKE | PRODUZENT

Claudio Quarta

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 41276

