



ACQUISTATO IL

Primitivo Appassimento Puglia IGT 2025

2025

Tutto il carattere sanguigno della sua terra



Svinando[®]

Questo vino nasce da uve Primitivo lasciate appassire oltre la naturale maturazione. Il tempo ne concentra profumi e sapori, dando vita a un rosso intenso, sontuoso e ricco di personalità. Nel calice rivela avvolgenti sentori di frutta rossa matura, accompagnati da una struttura piena e persistente. Un vino che ha la forza di sorprendere e convincere a ogni sorso, senza rinunciare a equilibrio ed eleganza. Perché, quando chiedi sostanza, Devoto sa offrirti molto di più. Sorprende, convince e ricomincia da capo. Perfetto con ricchi secondi di terra, arrostiti e formaggi erborinati. Da servire a 20 °C.

Un'attenta selezione delle uve e una forte passione. Sono questi gli elementi che caratterizzano Devoto, una bella e nuova realtà con grandi aspirazioni, prima fra tutte quella di farsi conoscere con vini puliti e ben fatti. Nei suoi rossi fortemente territoriali si ritrovano tutte le sfaccettature di Puglia, dal calore alla passione tradizionalmente attribuiti a questa terra : per questo quando bevi Devoto, emozionarsi diventa facile.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve 100% Primitivo

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 20 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821