ACQUISTATO IL .....

"Red Fire" Primitivo Puglia IGT 2022 2022



Perfetto per i "serial griller"

La scelta del Primitivo non è casuale: i suoi aromi di frutta e spezie sono perfette per accompagnare la carne alla grigia o alla brace. Chiunque ami la cucina "en plein air" se ne innamorerà al primo sorso, non a caso è un vino che nasce in Puglia: la sua struttura nasce da secoli di storia e cultura enologica italiana.

Il re dei bbq wines: non c'è un altro modo per descriverlo. Del resto, siamo tutti molto più attenti al food pairing di quanto non lo siamo stati in passato: cosa c'è di meglio di un piatto preparato con cura che viene esaltato dal vino giusto? Esatto, proprio niente. Ecco perché il Red Fire è un must di tutte le prossime grigliate che avete in programma: filetto, costine, pollo, bistecca... Qualunqe portata preveda il vostro bbq, sarà il compagno ideale di ogni mangiata "en plein air".

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso IGT
Provenienza	Puglia
Uve	100% Primitivo
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Colore: Rosso rubino intenso. Al naso: Frutti rossi e sentori di ciliegia matura. Gusto: Corpo pieno e rotondo con un finale dolce

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821