



# TORO PRIMITIVO IGT BIO

## ***CARATTERISTICHE SPECIFICHE***

### ***DENOMINAZIONE:***

TORO PRIMITIVO IGT BIO.

### ***TIPO DI VARIETA':***

DI COLORE ROSSO RUBINO PROFONDO CON RIFLESSI VIOLACEI

### ***SAPORE E PROFUMO:***

SAPORE DI CORPO, PIACEVOLE, ARMONICO E PASTOSO CHE HA UN FINALE PIACEVOLMENTE AMMANDORLATO.

PROFUMO DELICATO E CARATTERISTICO, DI PICCOLI FRUTTI NERI QUALI MORA, AMARENA E CILIEGIA CON DELICATE NOTE FLOREALI.

### ***VITIGNO:***

100% PRIMITIVO MARCHESANA DEL COMUNE DI GIOIA DEL COLLE, SULL'ALTOPIANO DELLE MURGE.

### ***RACCOLTA:***

RACCOLTA MECCANICA NELLA SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE.

### ***BOTTIGLIE PER CARTONE:***

N° 12.

### ***BOTTIGLIE:***

DA 750 ML.

## ***INFORMAZIONI ANALITICHE***

### ***GRADAZIONE:***

14% VOL.

## ***INFORMAZIONI***

### ***TEMPERATURA DI SERVIZIO:***

CONSIGLIATO TRA I 10 E I 12°C.

### ***ABBINAMENTI SUGGERITI:***

SI ACCOMPAGNA BENE A PIATTI FORTI A BASE DI CARNI, SELVAGGINA, PESCE ALLA GRIGLIA E FORMAGGI STAGIONATI.

### ***DESCRIZIONE:***

VINO FERMO BIOLOGICO, INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA PROVENIENTE DAI VIGNETI DI GIOIA DEL COLLE (BA).

VITI ALLEVATE A CORDONE SPINATO, PRODOTTO DA UVE ATTENTAMENTE SELEZIONATE.

E HA FERMENTAZIONE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX PER 7 GIORNI AD UNA TEMPERATURA DI 25°C.

