



ANIMA DI PRIMITIVO

Tenute di Eméra | Lizzano / Taranto



Origine	Pouilles Italie
Producteur	Tenute di Eméra Lizzano / Taranto
Cépage	100% Primitivo di Manduria
Vinification	Elevage 10% en barriques neuves et 90 % en cuves inox.
Couleur	Rouge grenat intense
Dégustation	Puissant, senteur de fruits rouges très mûrs, griottes et pruneaux à l'eau de vie.
Caractère	Chaud, plein, velouté, finale tannique sur les fruits rouges. Belle persistance gustative.
Convient avec	Viandes grillées, brochettes d'agneau, lasagnes, pâtes en sauce au goût relevé, charcuterie, fromages corsés.
Température de service	14° - 16°C
Garde	6 - 8 ans