





## PRIMITIVO Puglia IGT



**Vitigno / Rebsorte / Varietal:** 100% Primitivo  
**Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol:** 13,5 % vol.  
**Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at:** 18° C.

---

15 giorni di macerazione con vinaccia a temperatura controllata con lieviti selezionati. 3 mesi in barrique di rovere francese.  
Vino nobile e robusto, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.  
Bouquet vinoso e ampio, asciutto gradevolmente tannico e vellutato.  
Carni rosse saporite, cacciagione, formaggi molto stagionati.

---

15 Tage Mazeration mit Trester bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen. 3 Monate in französischen Eichenfässern.  
Edler und robuster Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe mit violetten Reflexen.  
Weiniges und reichliches Bouquet, trocken, angenehm tanninhaltig und samtig.  
Leckeres rotes Fleisch, Wild, sehr reifer Käse.

---

15 days of maceration with marc at controlled temperature with selected yeasts. 3 months in French oak barrels.  
Noble and robust wine, with an intense ruby red color with violet reflections.  
Vinous and ample bouquet, dry pleasantly tannic and velvety.  
Tasty red meats, game, very mature cheeses



**Feudo Badalà, San Rocco, Primitivo, Puglia IGT, Italien**