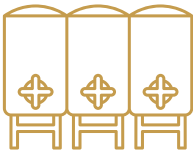
PWS
Premium Wine Selection

Palombara
Primitivo di Manduria

-Tenute Rubino-

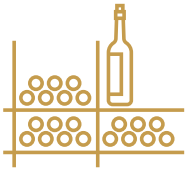


Italia
Puglia
Brindisi



VINIFICAZIONE

Le uve fermentano in serbatori d'acciaio a una temperatura di 22-24°. 15 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Malolattica completa.



AFFINAMENTO

16 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Rosso scuro.



Al naso note di viola, amarena, ribes, timo e spezie delicate.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14,50%



VITIGNO

Primitivo

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato

VENDEMMIA

Prima decade di settembre.



Croccante, fresco e fruttato.