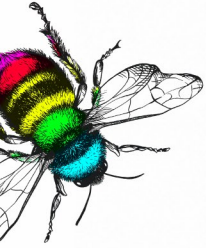
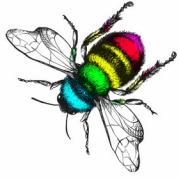




PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



ELECTRIC BEE

Primitivo Igt Salento



Prodotto con uve Primitivo, raccolte manualmente alla fine di agosto.

Produced from Primitivo grapes, handpicked at the end of August.



Fermentazione alcolica a temperature non superiori ai 25°C, successivo breve affinamento in acciaio prima di essere imbottigliato. Gradazione alcolica 13.5% vol.

Alcoholic fermentation at temperatures that did not exceed 25°C (77°F), then quick aging in stainless steel tank before bottling. Alcohol 13.5% vol.



Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Primitivo carnoso e divertente, caratterizzato da un naso ghiaioso con sentori di fragoline di bosco e more. Il palato si sviluppa su note di frutti di bosco più maturi, gocce di sugo d'arrosto e un pizzico di foglia di tabacco. Buona acidità, alcol equilibrato e tannini flessibili.

Ruby red color with violet reflexes. Fleshy and fun Primitivo, presenting a gravelly nose with wild strawberries and blackberries poking through that rolls into a palate of more ripe berries with meat drippings and a hint of tobacco leaf. Good acidity, balanced alcohol and flexible tannins.



Abbinamento suggerito: il tuo cibo preferito!

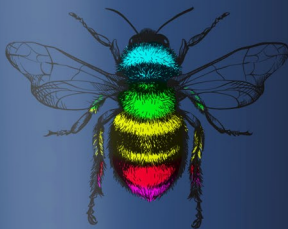
Temperatura di servizio: servire fresco 😊 (12-14°C)

Suggeste paring: your favorite meal!

Serving temperature: serve it chilled 😊 (12-14°C / 53-57°F)



ELECTRIC BEE

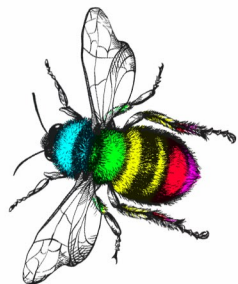


UNCONVENTIONAL PRIMITIVO

1932 PRODUTTORI DI MANDURIA



Punta sul qr code e scarica la scheda tecnica completa.
Scan the qr code to download the fact sheet.



produttoridimanduria.it

