



ACQUISTATO IL

"Red Fire" Primitivo Puglia IGT 2023

2023

Perfetto per i "serial griller"



Svinando®

La scelta del Primitivo non è casuale: i suoi aromi di frutta e spezie sono perfette per accompagnare la carne alla griglia o alla brace. Chiunque ami la cucina "en plein air" se ne innamorerà al primo sorso, non a caso è un vino che nasce in Puglia: la sua struttura nasce da secoli di storia e cultura enologica italiana.

Il re dei bbq wines: non c'è un altro modo per descriverlo. Del resto, siamo tutti molto più attenti al food pairing di quanto non lo siamo stati in passato: cosa c'è di meglio di un piatto preparato con cura che viene esaltato dal vino giusto? Esatto, proprio niente. Ecco perché il Red Fire è un must di tutte le prossime grigliate che avete in programma: filetto, costine, pollo, bistecca... Qualunque portata preveda il vostro bbq, sarà il compagno ideale di ogni mangiata "en plein air".

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Puglia

Uve 100% Primitivo

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni Colore: Rosso rubino intenso. Al naso: Frutti rossi e sentori di ciliegia matura. Gusto: Corpo pieno e rotondo con un finale dolce

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821