



## Primitivo Terragnolo, IGP

Apollonio Casa Vinicola

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Alkoholgehalt</b>            | 15,0 % vol   |
| <b>Allergene</b>                | enthält Sulfite  |
| <b>Ausbauart</b>                | 12000L Eichenfässer, 12 Monate Barrique, 6 Monate                            |
| <b>Boden</b>                    | Kalk, Lehm   |
| <b>Farbe</b>                    | rot  |
| <b>Geschmack</b>                | trocken  |
| <b>Herkunftsland</b>            | Italien  |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>    | Apollonio Casa Vinicola s.r.l., Via San Pietro in Lama 7, IT-73047 Monteroni |
| <b>Jahrgang</b>                 | 2020   |
| <b>Passt zu</b>                 | dunklem Fleisch, würzigen Gerichten und reifen Käs                           |
| <b>Qualität</b>                 | IGP  |
| <b>Rebsorte(n)</b>              | 100% Primitivo   |
| <b>Region</b>                   | Apulien  |
| <b>Restzucker</b>               | 8,0 g / Liter  |
| <b>Säure</b>                    | 6,3 g / Liter  |
| <b>Verschlussart</b>            | Naturkorken  |
| <b>Weintyp</b>                  | Rotwein  |
| <b>genießen bis</b>             | 4-6 Jahre  |
| <b>optimale Trinktemperatur</b> | 18-20 °C   |
| <b>Produktnummer</b>            | 1018500120   |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20