



Vanità Primitivo Manduria

| | |
|----------------------------|-------------|
| Typ | Wein |
| Produzent | Vanita |
| Qualitätsstufe | DOP |
| Ausschanktemperatur | 16 - 18°C |
| Trinkreif | bis 5 Jahre |
| Traubensorten | 0 Primitivo |
| Grösse | 75cl. |
| Gebinde | 6 |
| Artikelnummer | 10377 |

Bemerkungen

“Best of the best” lautet das Credo der neuen Vanità-Produktlinie. Der Önologe Dennis Verdecchia überlässt hier nichts dem Zufall und strebt mit äusserster Sorgfalt und Leidenschaft nach höchster Qualität. Im Zentrum stehen das immense Potenzial Süditaliens und seiner autochthonen Rebsorten.

Passt zu

Passt perfekt zu Ossobuco und gegrilltem Lamm, genauso wie zu Pecorino.

Degustationsnotizen

Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives Bouquet mit viel roter Frucht wie Kirsche, dazu würzige Noten von Trüffel und weissem Pfeffer. Am Gaumen vollmundig und ausbalanciert mit weichem Tannin und angenehm langem Abgang.