

Duca della Rocca PRIMITIVO



Puglia



Duca della Rocca Primitivo er produceret af 100% Primitivodruer dyrket på vinmarker beliggende i Puglia, den sydlige del af Italien.

De udvalgte druerne høstes og gærer i ståltanke ved kontrolleret temperatur, og derefter lagres vinen i 6 måneder i rustfrit ståltanke.

Duca della Rocca Primitivo har en indbydende granatrød farve, en intens og frugtig bouquet.

Smagen er fyldig og rund med en god struktur.

Den perfekte ledsager til grillretter, rødt kød og modne oste.

Alk. 13%

Vinavisen.dk : (årgang 2014):

”Til prisen 65 kr. en rigtig god rødvin. Den har en saftig smag med en lille sødme og en rank syre, der er fin til mad.”

