



COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

## Primitivo *Puglia*

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### AREA DI PRODUZIONE

Territorio della regione Puglia.

### VITIGNI

- Primitivo dal 85% al 100%
- Vitigni complementari fino al 15%

### NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: rosso rubino con sfumature violacee.
- Olfatto: intenso e fine con sentori fruttati, floreali ed erbacei.
- Gusto: fresco e morbido, corposo, leggermente tannico, dal finale persistente.

### DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 14%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,6

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16/18°

### ABBINAMENTI

Si accompagna con antipasti di salumi, sughi a base di carne, carni arrosto.

[www.coli.it](http://www.coli.it)