

"IDILLIO" PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 14+4° DOLCE NATURALE - I NOBILI



Ricavato in purezza dall'omonimo vitigno Primitivo, vero nettare di uve dal colore rosso violaceo, dal bouquet fine e delicato, dai caratteristici sentori di frutta matura: fragola, mora selvatica e frutti di bosco. Si sposa egregiamente con formaggi duri stagionati, frutta secca, mandorle tostate, fichi e pasticceria secca. Temperatura di servizio: 18°C.

Natural sweet
Primitivo di Manduria P.D.O.
Obtained in purity from the homonymous Primitive vine, true grapes nectar purplish-red color, fine and airy bouquet, ripe fruit hints. It goes well with mature hard cheeses, dried fruit, toasted almonds, figs and pastries. Service temperature: 18°C. Alcol: 14+4% vol.

CANTINE
ERARIO