



'떠오르는 신생 지역 만두리아의 프리미티보'

탈로 프리미티보 디 만두리아

Talo Primitivo Di Manduria

지역 이탈리아 〉 뿔리아

포도품종 프리미티보 100%

알코올 14% 용량 750ml

등급 DOC 시음 적정 온도 15-18℃

테이스팅 노트 루비 레드빛의 잘 익은 체리, 자두, 코코아, 바닐라 향 느낄수 있으며 진한

소스의 양고기, 야생 고기 요리 혹은 숙성된 치즈 잘 어울린다.

당도

바디









제품설명



부드러운 질감이 인상적인 와인으로 신대륙의 진판델과는 또 다른 풍미를 선사하는 와인,으로 달콤한 피니쉬가 돋보인다. 매년 우수한 품질을 만들어 내기 위해 추가적인 선별 작업을 거친 프레치 오크와 아메리칸 오크배럴에서 6개월간 숙성을 진행한다.

수상내역





[※] 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

[※] 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.