

LINEA LYBANTE

ROSSO

I.G.T. PUGLIA

ITA



Vitigni: primitivo - Montepulciano

Zona Vitivinicola: Puglia



Vinificazione: macerazione a cappello sommerso
con fermentazione temperatura controllata

Durata fermentazione: 10 giorni

Gradazione Alcolica: 13%



Colore: rosso rubino

Profumo: intenso con sentori di amarena e ciliegie mature

Sapore: morbido, fruttato con tannini dolci



Abbinamenti: adatto a carni rosse, formaggi stagionati, ragù di carne

Temperatura di servizio: 6-8° C

EN



Grapes: primitivo, Montepulciano

Vineyard location: Puglia



Vinification: submerged-cap maceration with
temperature-controlled fermentation

Fermentation Duration: 10 days

Alcohol content: 13%



Color: ruby red

Smell: intense with hints of black cherry and ripe cherries

Palate: soft and fruity with sweet tannins



Food Pairing: ideal with red meats, aged cheeses, and meat ragù

Service Temperature: 6-8° C

