



PRODUTTORI DI MANDURIA

*Maestri in Primitivo*

# LIRICA

*Primitivo di Manduria DOC*



Rebsorte: Primitivo 100%

Anbauart: Spalier und Bäumchenerziehung

Ausbau: Nach der Gärung lagert der Wein circa 6 Monate in grossen holzfässer. (Slawonien Eiche)

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Beschreibung: Dichtes Rubinrot. Rose und Veilchen entfalten sich langsam und anhaltend und werden schliesslich von Waldbeeren und Trockenfeige abgelöst.

Speiseempfehlung: Lang gereifte Käsesorten, geräucherte und würzige Wurstwaren. Rotes Fleisch mit geschmacksintensiver Zubereitung, zu Esel- und Pferdefleisch probieren. Anspruchsvolle Zwischengerichte mit Fleisch.

Trinktemperatur: 16° - 18° C.

