VIGNAIOLO
MARTINO GIOVANNI
EST. 1924



PRIMITIVO

100 Y.O. Anniversary

SCHEDA TECNICA



75 cl

IDENTITÀ E VIGNETO

Vitigno: Primitivo 100%
Età dei vigneti: 30 anni
Allevamento: cordone speronato
Vendemmia: metà settembre
Resa: 60 quintali per ettaro

PRODUZIONE E STILE

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento a 24 °C.
Affinamento: 12 mesi in legno francese.
Alcol: 17% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con riflessi violacei. Profumi di frutti rossi e prugna, con note di cacao e vaniglia. Sapore secco, asciutto e speziato; corpo pieno e tannini morbidi.

A TAVOLA

Spezzatino di manzo con funghi e lasagne al ragù.
Temperatura di servizio: 16-18 °C.

I FORMATI

75 cl · 1,5 litri · 3 litri · 5 litri · 12 litri

M 100 Y.O. Anniversary

PRIMITIVO · SCHEDA TECNICA GRANDI FORMATI

“Magnum”	“Doppia Magnum”	“Jeroboam”	“Balthazar”
			
1,5 litri	**3 litri**	**5 litri**	**12 litri**
€30 · astuccio incluso	**€60 · astuccio incluso**	**€80 · astuccio incluso**	**€190 · astuccio incluso**

IDENTITÀ E VIGNETO

Vitigno: Primitivo 100%
Età dei vigneti: 30 anni
Allevamento: cordone speronato
Vendemmia: metà settembre
Resa: 60 quintali per ettaro

PRODUZIONE E STILE

Vinificazione: in rosso con termocondizionamento a 24 °C.
Affinamento: 12 mesi in legno francese.
Alcol: 17% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con riflessi violacei. Profumi di frutti rossi e prugna, con note di cacao e vaniglia. Sapore secco, asciutto e speziato; corpo pieno e tannini morbidi.

A TAVOLA

Spezzatino di manzo con funghi e lasagne al ragù.
Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Tutti i formati: etichetta in carta pregiata e astuccio in legno di abete incluso. **12 litri:** astuccio verniciato o naturale, a scelta del cliente.