



AZIENDA AGRICOLA  
**TRE PINI**

Collezione 2016  
BIOLOGICAL WINE- PRODUCED IN ITALY

*Grae*

**COLTIVAZIONE:**

100% Primitivo Igp Puglia, coltivato a 400 metri sul livello del mare, con esposizione a sud sud/est in terreni mediamente roccioso.

**GRADAZIONE:** 14% vol

**CARATTERISTICHE:**

colore rosso rubino compatto con riflessi porpora, limpido e consistente. Intensi i profumi di vino giovane e frutta fresca che portano alla memoria ciliegia, gelso nero, arricchiti di spezie pregiate come pepe rosa a creare una buona complessità e qualità olfattiva.

**ABBINAMENTO:**

vino di corpo giovane con le premesse giuste per una dignitosa armonia, per accompagnare primi piatti di pasta fatta in casa con pregiati ragou tradizionali. Perfetto compendio di carni in umido e stracotti. Da servire a temperatura di 16-18°C

**WINE TYPE:**

Wine type: 100% Primitivo Igp Puglia, cultivated at 400 metres above sea level, south/ south-east oriented, in averagely rocky grounds.

**ALCOHOL BY VOLUME:** 14%

**TASTING CHARACTERISTICS:**

deep ruby red colour with purple tinges, clear and consistent. Intense aroma of young wine and fresh fruit reminiscent of cherry, mulberry enriched by fine spices like pink pepper making a good complexity and olfactory quality.

**MATCHING:**

young wine with the right element for harmonious match for homemade pasta coated with fine meat sauces. A perfect companion for meat stew and beef stew.

Wine serving temperature: 16-18°C.

