



Varietà *Primitivo 100%*

Provenienza *Mottola*

Località *Contrada Marinara*

Gradazione alcolica *13,5+2% vol.*

Temperatura di servizio *14°-15° C*

Note di degustazione

Colore rosso rubino carico con sentori di frutta rossa, gusto pieno e giustamente abboccato.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente a secondi piatti di carne rossa e accompagna crostate alla frutta.



Masseria
Liuzzi

MARNERA

Puglia
Indicazione Geografica Protetta
Primitivo Amabile



Bicchieri consigliato

Forme di allevamento *Viti allevate a Guyot*

Viti per Ettaro *4000*

Suolo *Terreno calcareo di medio impasto profondo e di buona fertilità*

Produzione *80 QL/HA*

Tecnica di produzione *Raccolta manuale, macerazione e fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox.*