ATTANASIO

Lune Nuove

Private Collection / Passito / IGP Salento



VITIGNO

Primitivo, Syrah

ZONA DI PRODUZIONE

Copertino

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20 °C

IL VINO

Passito dal colore rosso intenso, ottenuto da uve appassite. Vino da meditazione.

PRODUZIONE E STILE

Il carattere delle uve appassite si esprime in un profilo caldo e persistente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumo elegante e complesso con cacao e spezie dolci. Al palato struttura, frutti rossi maturi e note calde persistenti. Dolce, senza risultare stucchevole.

ABBINAMENTI

Pasticceria secca, manzo brasato e carni in umido.