



La Procura Primitivo di Basilicata IGP 2022

Cantine del Notaio

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Basilicata
Produttore	Cantina del Notaio Basilicata
Classificazione	IGP
Maturazione	In prima fase, invecchiamento in botti di rovere francese in grotte di tufo vulcanico per almeno 12 mesi.
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 20 anni in condizioni di conservazione ottimali.
Temperatura di servizio	16 -18° C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Primitivo
Articolo n.	17906222

Annotazioni

Vitigno: 100% Primitivo. Vendemmia terza e quarta decade di agosto.

Abbinamenti

Si abbina bene con carni rosse alla griglia, selvaggina, agnello e capretto al forno, salumi e formaggi stagionati.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino. Profumo: note di frutti rossi freschi (amarena, ciliegia, lampone e mora), erbe aromatiche, liquirizia e spezie dolci. Sapore: sapido, fresco, con note di prugna, confettura di ciliegie, tabacco e spezie.