

C A S A
PRIMIS

CRUSTA

VINO ROSSO - RED WINE - ROTWEIN

PUGLIA I.G.T.



VITIGNO - GRAPE VARIETY - REBSORTEN:
NERO DI TROIA

AFFINAMENTO - AGEING - GÄRUNG:

- Il vino riposa per quindici mesi in barriques di rovere francese da 225 L, poi viene filtrato, imbottigliato e affinato in bottiglia per sei mesi;
- The wine rests for 15 months in 225Lt French oak casks. Then it is filtered and bottled and it is refined for an extra 6 months;
- 15 Monate im französischen Eichenbarrique 225 L, 6 Monate in der Flasche;

COLORE - COLOUR - FARBE:

- Rosso rubino con riflessi granato;
- Deep ruby red with garnet-red reflections;
- Tiefes Rubinrot mit Granatroreflexionen;

GUSTO - TASTE - GESCHMACK:

- Di grande struttura, giustamente tannico e ben equilibrato;
- Great structure, well balanced in tannin;
- Große Struktur, gut ausgewogen;

PROFUMO - SMELL - BUKETT:

- Intenso, persistente, speziato con sentori di cioccolato e di catrame;
- Intense, persistent and spiced with hints of chocolate and tar;
- Intensiv, würzig, mit Noten von Schokolade und Teer;

ABBINAMENTI - FOOD PAIRING - LEBENSMITTEL PAARUNG:



PASTA CON SUGHI DI CARNE
PASTA WITH MEAT SAUCE
NUDELN MIT FLEISCHSAUCE

CARNI ROSSE
RED MEAT
ROTES FLEISCH

SELVAGGINA
GAME
DIE GERICHTE GAME

FORMAGGI STAGIONATI
AGED CHEESES
GEALTERTE KÄSE

