

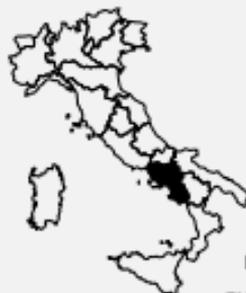
# PRIMITIVO CAMPANIA

**100% MADE IN ITALY**

PRODOTTO IGP - Indicazione Geografica Protetta  
PGI PRODUCT - Protected Geographical Indication

IT - Prodotto in Campania

EN - Produced in Campania



IT - Caratteristiche organolettiche.

Le uve destinate alla produzione del vino Primitivo provengono da una zona tra i comuni in provincia di Caserta: Sessa Aurunca, Mondragone, Cellole, Falciano del Massico e Carinola. Il Primitivo è un vino di grandi proprietà organolettiche e di elevata struttura, infatti si presta ad invecchiamento per il corredo tannico e notevole gradazione.

EN - Organoleptic characteristics.

More or less intense ruby color sometimes tending towards garnet, with hints of floral and fruity. On the palate it is full-bodied and well balanced with a good final persistence.



IT - TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: **24°-26° Gradi**

EN - PRESERVATION TEMPERATURE: **24°-26° Degrees**



IT - Abbinamenti Gastronomici.

Si abbinna molto bene con primi piatti elaborati, carne, selvaggina e arrosti.

EN - Gastronomic Pairings.

More or less intense ruby color sometimes tending towards garnet, with hints of floral and fruity. On the palate it is full-bodied and well balanced with a good final persistence.

Imbottigliato da:  
**Cantine Tedesco**  
**ICQRF SA 9750**  
**Via Poggiomarino, 107**  
**Scafati (SA) - Italia**

750 ml e 13 % vol.



\*conforme alle indicazioni del suo comune

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES



**TD-PRI-1**