

PATRUNALE



Collezione privata

Primitivo 100%, alberello e spalliera, 70 qli per ettaro.

Non tutte le annate permettono la concentrazione e il grado zuccherino necessario a produrre un vino di tale spessore strutturale e morbidezza.

Quando natura permette, e tutto ciò che ci serve si incastra alla perfezione, riusciamo a trasformare delle uve meravigliose in un vino che, dopo 12 mesi di affinamento in barriques francesi di terzo passaggio, testimonia tutta la potenza dei nostri territori.

Prodotto nelle sole annate 2012 e 2016.

PALAMÀ[®]
ITALIA

VINI DEL SALENTO

SINCE 1936

www.vinicolapalama.com