



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Tre Colonne Primitivo

Druivensoorten: 100% Primitivo

Regio & land: Puglia, Italië

Producent: Alibrianza

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12,5%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

Pizza, pasta, lasagne, varkensvlees

Informatie over de producent:

Alibrianza is een bedrijf dat al 40 jaar actief is in het wijn maken. Het begon allemaal met de overname van wijnhuis Cascina Radice in Piemonte in de jaren 90 werd een lang gekoesterde droom werkelijkheid. Geleidelijk werd de kelder verbeterd en werden de productiefaciliteiten gemoderniseerd.

Stap voor stap hebben we ons assortiment uitgebreid met wijnen uit verschillende Italiaanse regio's, altijd om ons precieze doel te volgen: klanten een uniek product bieden dat duidelijk te onderscheiden is van onze concurrenten.

Onze focus lag altijd op drie fundamentele zaken kenmerken: kwaliteit, continuïteit en betrouwbaarheid.



Informatie over de wijn:

Heldere robijnrode kleur met violette reflecties. Deze wijn kenmerkt zich door zijn zeer zachte tannines en zijn lange afdronk. In de neus aroma's van zeer rijpe vruchtenglei zoals aardbei, braam en bosbes.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN