

QUOTA 29 750 ML - 100% PRIMITIVO IGP SALENTO

QUOTA 29

Colore: rubino

Bouquet: ciliegia, amarena e fieno

Gusto: morbido, buona sapidità, finale di mandorla

Abbinamenti: focacce ripiene, carni al fornello, formaggi stagionati

REGIONALE: linguine al primitivo con scalogno e guanciale

Vitigno: 100% primitivo IGP Salento

Grado alcolico: 14°

Le immagini sono puramente indicative e non si riferiscono alle annate di produzione e vendita dei vini.



PREMI E RICONOSCIMENTI

Guida al Vino Quotidiano: "L'Etichetta" simbolo di un vino dall'ottimo rapporto qualità/prezzo - da Slow Food Editore per Quota 29

Concorso Enologico Internazionale: Vinitaly 2009 Gran Menzione

Decanter World Wine Awards 2009: Quota 29 2007, Medaglia Argento

Mundus Vini 2009: Medaglia d'Argento

International Wine Challenge 2009: Gran Menzione

Decanter Wine World Awards 2010: Medaglia d'Argento

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2010 Luca Maroni: punteggio 88

Mundus Vini 2011: Quota 29 2008 - Medaglia d'Argento

International Wine Challenge 2011: Quota 29 2008 Medaglia di Bronzo

Laghi Divini 2011 (Bracciano) Concorso "Il vino preferito dal pubblico": Quota 29 2008

Lithuanian Wine Championship 2012: Quota 29 2010, Medaglia d'Argento

International Wine Challenge 2012: Quota 29 2010 Menzione

Decanter Wine World Awards 2012: Quota 29 2010 Medaglia di BRonzo

Mundus Vini 2012: Quota 29 2010, 82 punti

Winemaking Competition for 2012 EnoExpo Medal (Cracovia): Quota 29 2010, Medaglia d'Argento punteggio 86

New Zealand International Wine Show 2013: Quota 29 2010 Medaglia d'Argento

Wine Spectator 2015: Quota 29 2012 punteggio 87

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2016 Luca Maroni: Quota 29 2012 89 punti

Medaglia d'oro Premio CINVE 2016 Spagna