

·CZ·

CAPO ZAFFERANO

APPASSIMENTO PUGLIA I.G.T.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Negroamaro, Merlot, Primitivo
Denominazione:	IGT
Area di produzione:	Puglia, Italia
Affinamento:	3 - 4 anni
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20°
Gradazione alc.:	14,5% Vol.

Colore: Colore rosso intenso.

Aroma: La buona maturazione tardiva conferisce le caratteristiche note di frutta matura e secca, come prugne e uva passa.

Gusto: Il successivo leggero affinamento in rovere dona delle piacevoli note di cioccolato e spezie che rendono questo vino armonico ed equilibrato, piacevole e maturo.

Abbinamento: Perfetto con carne grigliata e selvaggina; con zuppe ricche e formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE:

Il metodo "Appassimento" è una tecnica millenaria che serve per disidratare le uve, per raggiungere un grado zuccherino e una gradazione alcolica più elevati. Questo processo permette la concentrazione degli aromi ed esalta la complessità del vino. L'appassimento si ottiene tagliando la vinaccia ma lasciando l'uva sulle vigne. Successivamente le uve vengono pigiate e inizia la fermentazione; le bucce vengono lasciate a lungo nel mosto per estrarne gli aromi. Successivamente il vino viene lasciato in botti di rovere per circa 3 mesi.

