

·CZ·

CAPO ZAFFERANO

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.



Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Primitivo
Denominazione:	DOC
Area di produzione:	Puglia, Italia
Affinamento:	6 anni
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20°
Gradazione alc.:	14,5% Vol.

Colore: Colore rosso intenso, quasi impenetrabile.

Aroma: Al naso richiama i frutti a bacca rossa con sentori di vaniglia; note tostate e piccanti che donano complessità al bouquet.

Gusto: La grande struttura tannica è perfettamente bilanciata al palato così come nel retrogusto.

Abbinamento: Perfetto con carne grigliata, arrosto e stufati; con zuppe ricche e formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione viene effettuata con il tradizionale sistema a "cappello sommerso", attentamente controllato al fine di estrarre tannini delicati e caratteristiche varietali del frutto. Segue un periodo di affinamento di 9 mesi in botti di legno francese e americano, dove il vino svolge la fermentazione malolattica. Segue poi l'affinamento in bottiglia.

