

·CZ·

CAPO ZAFFERANO



PRIMITIVO PUGLIA I.G.T.

Tipologia:	Vino rosso
Uva:	Primitivo
Denominazione:	IGT
Area di produzione:	Puglia, Italia
Affinamento:	4 anni
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	18 - 20°
Gradazione alc.:	13% Vol.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Aroma: Bouquet intenso e fragrante con una ricca varietà di sensazioni.

Gusto: Gusto piacevole, armonico e vellutato con un lungo e delicato retrogusto.

Abbinamento: Perfetto con carne grigliata e stufati; anche con formaggi stagionati.

VINIFICAZIONE:

Vinificazione tradizionale del vino rosso, a temperatura controllata con pressatura soffice. La maturazione avviene nel tempo, con legno.

