

VINHO TINTO PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA DOCG

País de Origem	Itália
Região	Manduria
Produtor	Contri Spumanti S.p.A
Safra	2017
Castas	Primitivo
Temp. Serviço	14°C
Guarda	8 anos
Harmonização	Carnes vermelhas Queijos Carnes Assadas
Análises	Álcool: 14,7% Acidez: 5g/l Açúcares totais: 9,1g/l
Barrica	Envelhecimento em barrica de carvalho por 12 meses.
Vinificação	Uvas colhidas à mão em estado avançado de amadurecimento. Seguido de uma longa maceração e fermentação alcoólica com controle de temperatura e leveduras a 24° a 25°C.
Notas de Prova	O Primitivo di Manduria Corte Rosso é um ícone italiano. Vinho estruturado, apresenta cor vermelho profundo. Aroma intenso e complexo, notas de ameixa madura, aroma de geleia de cereja e nota de tabaco, ligeiramente picante. Sabor encorpado com notas de cacau, café e baunilha.



Cód. 24558