

VINHO TINTO PRIMITIVO DI MANDURIA SEGRETO ROSSO DOC

País de Origem	Itália	
Região	Manduria	
Produtor	Contri Spumanti S.p.A	
Safra	2017	
Castas	Primitivo	
Temp. Serviço	18 a 22°C	
Guarda	6 anos	
Harmonização	Massas picantes Carne vermelha Queijos envelhecidos	
Análises	Álcool: 14,41% Acidez: 5,12g/l	Açúcares totais: 11,90g/l
Barrica	4 a 6 meses em barricas de carvalho.	
Vinificação	Uvas colhidas à mão, vinificação tradicional de vinho tinto com a maceração das peles para melhorar a cor e o aroma. Depois, segue para afinamento em carvalho de 4 a 6 meses até o engarrafamento. A fermentação é feita em tanques de aço com temperatura controlada.	
Notas de Prova	De coloração rubi profunda, seu aroma frutado é delicioso com notas de frutas maduras e cerejas. No paladar, o vinho é seco, bem equilibrado, de boa estrutura com taninos suaves e um paladar de cerejas no final. É um vinho agradável, pronto para beber e pode ser consumido em todas as estações.	



Cód. 24572