

VINHO TINTO PRIMITIVO PUGLIA IGT DUCA DELLA ROCCA

| | |
|----------------|---|
| País de Origem | Itália |
| Região | Puglia |
| Produtor | Contri Spumanti S.p.A |
| Safra | 2019 |
| Castas | Primitivo |
| Temp. Serviço | 14 a 16°C |
| Guarda | 5 anos |
| Harmonização | Aperitivos Carne vermelha Queijo fresco Sopa de vegetais |
| Análises | Álcool: 12,85% Acidez: 5,25g/l Açúcares totais: 8,90g/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 claras 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. 24576