

COLPASSO PRIMITIVO PUGLIA IGP



ONDE COMPRAR

FICHA TÉCNICA

Produtor: The Wine People SRL

Região: Trento - Itália

Casta: Primitivo

Teor Alcoólico: 14,5%

MÉTODO DE FERMENTAÇÃO:

As uvas são transportados cuidadosamente de modo que não sejam danificadas. Após isso elas são muito suavemente desengaçadas, tomando cuidado para manter a pele intacta. A fermentação decorre a

uma temperatura controlada entre 22-24 ° C, com bombeamento frequentes ao longo do mosto, a fim de alcançar o melhor extracção da cor, um lindo buquê e suave taninos no vinho acabado.

notas de Prova:

Colpasso Primitivo é a combinação perfeita de tradição e modernidade vinificação, sendo robusto ao mesmo tempo tão suave e sedosa. Rica em frutas, com uma certa sensação de "salgados", contendo uma abundancia de sabores de frutas vermelhas escuras.

Como Servir:

É o acompanhamento perfeito para carnes e massas.

Safra 2013. Jantar da Confraria Dez Amigos em 19/08/2016, Osteria Capitolina.