



Ampelo Primitivo di Manduria DOP

Região:

Puglia

Tipo:

Tinto

Uva:

Primitivo

Teor Alcoólico:

14%

Degustação:

Vinho de cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Apresenta aromas de frutas escuras (cereja e ameixa), cacau e baunilha. No paladar é seco, apresenta corpo médio, boa acidez, taninos finos, com final equilibrado. Harmonização: carnes vermelhas (cordeiro), carnes de caça, massas e queijos curados.

Acompanhamento:

Ideal para acompanhar carnes vermelhas (cordeiro), carnes de caça, massas e queijos curados.

Amadurecimento:

A colheita é realizada na última semana de agosto, início de outubro, fermentação alcoólica com temperaturas controladas, prensagem leve para extração do vinho, amadurecimento por 5-6 meses em carvalho americano e francês.

Safra 2012. Jantar em 18/01/2017. Confraria 10 Amigos no Hugo Lange.