



Capuccini *Primitivo Salento IGP*



ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino.



VARIETÀ

Primitivo 100% con età media dei vitigni di oltre 50 anni.



VIGNETI

Alberello pugliese.



VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso. Dopo la pigiatura delle uve il mosto rimane in macerazione con le bucce per 10 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 24-26 °C.



AFFINAMENTO

Circa 15 mesi in tonneau di ciliegio e castagno.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, un bouquet intenso con sentori di ciliegia prugna e note speziate. Di grande corpo, al gusto è morbido ed asciutto.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con arrosti importanti e piatti saporiti, molto apprezzato anche con formaggi stagionati.



Ossigenare 1 ora prima di essere gustato, servire a 18 °C.



14,5% vol