Barrinhas
IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

VINHO TINTO PRIMITIVO
PUGLIA IGT DUCA DELLA ROCCA

País de Origem	Itália
Região	Puglia
Produtor	Contri Spumanti S.p.A
Safra	2018
Castas	Primitivo
Temp. Serviço	14 a 16ºC
Guarda	5 anos
Harmonização	Aperitivos | Carne vermelha Queijo fresco | Sopa de vegetais
Análises	Álcool:12,8% Acidez: 5,15g/l Açúcares totais: 7,6g/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