



Primitivo Cabernet Sauvignon

PUGLIA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Radicata nel territorio, ma disinvolta, misteriosa e stravagante: compie scelte inaspettate, come quando decide di sposare il Cabernet Sauvignon e di non lasciarlo mai.

Un po' esterofila, il suo motto è "Carpe Diem"!

Ha uno spirito giovane, spensierato, vivace.



DESCRIZIONE SENSORIALE

Rosso Rubino brillante è intensamente fruttato, con note di ciliegia, mora e prugna, con un finale lievemente speziato.

Al palato è avvolgente e pieno, con un finale sapido e una piacevole leggerezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione di 12/15 giorni in acciaio a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi. Affinamento di 6 mesi in botti di rovere.

UVA

Primitivo e Cabernet Sauvignon

PROVENIENZA

Dai vigneti di Masseria Surani, nel Salento, allevati a Guyot, posti su terreni a matrice calcarea, ricchi di ferro.

ALCOL

13% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

La piacevole leggerezza e freschezza lo rendono molto versatile. Ideale con primi a base di carni bianche e verdure, formaggi freschi e perfetto con la pizza.

BOTTIGLIA

750 ml in **vetro leggero 420 g.**

sughero: tappi bio selezionati

etichetta: carta certificata FSC

cartone: carta riciclata

