



CAPO ZAFFERANO PREMIUM

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



Origine : PUGLIA ITALIE

Cépage(s) : PRIMITIVO DI MANDURIA 100%

Elevage : Neuf mois en fûts de chêne Français .

Bouteille : Conique lourde 1,200 kg .

PRESENTATION :

Originaire de la région des Pouilles (Sud de l'Italie) .Le vignoble se dans la province de Taranto , autour de la ville de Manduria .

C'est un vin puissant qui bénéficie d'un climat particulièrement chaud et ensoleillé mais aussi des vents marins.

La région des Pouilles a une forte vocation pour la culture du raisin, et grâce à un sol argilo-calcaire, il donne vie à des vins italiens forts et de haute qualité

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Couleur rouge profond intense.

Nez : Le nez révèle la présence de fruits rouges avec des notes de vanille, toastées et des épices qui donnent de la complexité au bouquet .

Bouche : Une bouche intense , on décèle les fruits rouges et noirs murs , des notes épicées(poivre , tabac ,cacao) et de vanille, élégant et complexe,

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Idéal avec une côte à l'os , les côtelettes de porc , jambon rôti , le gibier & le fromage affiné.

Coup de cœur : une côte de bœuf à la Florentine

ProWines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be