



CAPO ZAFFERANO PREMIUM

ROSSO APPASSIMENTO



Origine : IGT PUGLIA ITALIE

Cépage(s) : Merlot, Negroamaro, Primitivo

Élevage : 4 mois en fûts de chêne Français .

Bouteille : Conique lourde 1,200 kg .

PARTICULARITÉ :

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

Les raisins sont cueillis à la main après avoir séché pendant 15 jours sur les vignes , de cette façon, la maturation se poursuit, les grappes mûrissent une nouvelle fois et meurent sur la vigne; la saveur des grains se renforce, consolidant les traits qui le caractérisent.

Assemblage des différents cépages par les mains habiles de nos Maîtres Encaveurs, le «passerillage» (mot Italien qui désigne la technique du séchage) procure un caractère unique et irrésistible.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : La robe vive rouge/noire abrite un cœur profond.

Nez : Le nez est fruité et intense avec des notes de fruits mûrs et fruits secs, notamment de confiture de pruneaux.

Bouche : La bouche regorge de somptueuses saveurs de cerises noires, de jolis cassis, de raisins secs, de figues, de caramel et de vanille.

Ce séduisant Appassimento est marqué par l'abondance fruitée.

SUGGESTIONS GOURMANDES :

Idéal avec un rosbif au four , une escalope de veau au Marsala, un couscous , lapin au curry & le fromage affiné.

Coup de cœur : une belle grillade au feu de bois



ProWines

Belgium



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