



SIMILAUN - PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Vinícola - Cantine Capuzzimati

País - Itália

Região - Puglia

Uvas - Primitivo

Amadurecimento - Fermentação em tanque de aço inoxidável e amadurecimento em barrica de carvalho por 12 meses. Afinamento em garrafa por 6 meses

Visual - Vermelho-rubi

Aroma - Fragrante, com notas de frutas maduras

Paladar - Harmônico, acidez e sabor bem equilibrados com taninos que emergem num segundo momento.

Harmonização - Massas com molho de carne, assados, carne em geral, queijos curados

Premiações e Pontuações - 2 Bicchieri Gambero Rosso