

20 years of Italian Food Experience



Masseria Capoforte - *Primitivo & Fiano*

När människans och jordens styrka möts föds något unikt!

Det är en perfekt kombination mellan beslutsamhet i en passion och uppriktigheten i en berättelse av forntida minne.

Masseria Capoforte föddes mellan havet och de karga klipporna - i jorden där det odlas eukalyptus, fikon och olivträd - i Apulien, Salento - längs den väg som jesuitmunkar och ädla riddare valde.

Kvalitetsvin av utvalda druvsorter - för att möta smaken med dina sinnen och fantasi.



Primitivo Salento IGT

ARTIKELNR: 10073

Alkoholhalt: 15% Vol



Druvsammansättning: Primitivo

Vinifiering: Jäsning och vinifiering med skal under kontrollerad temperatur i ståltank 5-7 dagar. Lagring på ekfat.

Karaktär: Fylligt vin med mogen karaktär av vilda röda bär, frukt, mörka körsbär och plommon. Subtila toner av tobaksblad och rostade kaffe bönor, inslag av vanilj och kakao.

Servering: 18°C. Passar till robusta pastarätter, raguer, grytor, fläsk, lamm, rött kött, vilt, lagrade ostar samt som sällskapsvin.

Flaska: 750 ml