

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.



Fiano Salento IGT

ARTIKELNR: 10074

Alkoholhalt: 12,5% Vol



Druvsammansättning: Fiano

Vinifiering: Jäsning och vinifiering utan skal under kontrollerad temperatur av 18°C. 5 månaders åldrande i ståltank.

Karaktär: Vitt fullkroppsvin. Komplex smak med mogen frukt av persika, aprikos och citrus följt av en nyans av kamomill.

Servering: 8-10°C. Utmärkt till antipasti och pastarätter med grönsaker som bas även som sällskapsvin.

Flaska: 750 ml