



CAPECE
WINE

the life of italian wine

NOME:
Augusto

DENOMINAZIONE:
Primitivo di Manduria DOC

ZONA DI PRODUZIONE
AreAttorno al paese di Manduria e dei paesi limitrofi,
come indicato dal disciplinare di produzione

UVAGGIO:
Primitivo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA:
14%

VINIFICAZIONE:
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (sempre inferiore ai 27°C), malolattica e affinamento di 12 mesi in botti di legno di rovere.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Da uve di una vigna di oltre 40 anni allevata tutt'ora ad alberello, si ottiene questo vino rosso intenso con sfumature violacee. Nel bicchiere si sprigiona un intenso bouquet di sentori fruttati seguito da note speziate. Al gusto è morbido e di lunga persistenza.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:
Temperatura ambiente

ABBINAMENTI:
Carni grigliate e formaggi stagionati

www.capecewine.com





Venice in love

McItaly FOOD
SELECTION

ITALIAN
LIFE