



CAPECE
WINE

the life of italian wine

NOME:
Oracolo

DENOMINAZIONE:
Negroamaro Puglia IGT

ZONA DI PRODUZIONE:
Salento

UVAGGIO:
100% Uve Negroamaro

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5%

VINIFICAZIONE:
Macerazione, fermentazione ed affinamento in
moderni contenitori in acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Dalla felice esposizione del terreno nasce
l'Oracolo. Ottenuto dalla sapiente vinificazione
delle uve Negroamaro, che onde in un magico
intreccio il tocco del sole e la solidità della terra.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:
18° - 20° C.

ABBINAMENTI:
Carni grigliate e formaggi stagionati



www.capecewine.com



Otranto history

MC *Italy* FOOD
SELECTION

ITALIAN
LIFE