



Capirussu Primitivo



-Santa Barbara-



VINIFICAZIONE

La macerazione delle uve diraslate avviene in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in bottiglia.



AFFINAMENTO

In bottiglia.



Color rosso intenso.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Spirge profumi intensi di frutti rossi maturi, come amarena e prugna, e sentori di liquirizia.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Primitivo

TIPOLOGIA AGRICOLA

Cordone speronato

VENDEMMIA

Prima decade di Settembre



Al palato è ricco e morbido, con tannini setosi e un finale lungo e avvolgente, che esprime la persistente frutta e una sottile nota di cioccolato.