

CANALETTO – Autentico Italiano

Primitivo 2007



CIP 597021
14.55\$

Cépage : 100% Primitivo (connus comme l'ancêtre du ZINFANDEL)

Vignoble : Vignobles sélectionnés de faible rendement (40 hl/Ht maxi.) dans la région de Sava et Salento

Vendanges : Mécaniques

Vinification et Élevage : Égrappage et pressurage, de fréquents remontages et délestages durant les premières 48 Heures de fermentation à température contrôlée (inférieure à 24°C) Introduction de bactéries afin de favoriser la fermentation malolactique.

Vieillessement : environ 12 mois –selon millésime – en fût de chêne américain, puis mis en bouteille.

Notes de dégustations : Robe rouge carmin intense. Nez puissant aux arômes de cerises et de mûres. En bouche, des saveurs de fruits rouges légèrement épicés, vin rond et charnu avec une finale puissante et persistante. Vin très équilibré.

Degré alcoolique : 13%

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc. 

<http://www.importation-epicurienne.com>
Tél. : +1.450.671-0631 e-mail: info@importation-epicurienne.com