

CAVATINA
Primitivo del Salento IGP
Cantina Gadoro
Italia



Provenance

Pouilles, Italie

Cépage(s)

Primitivo

Dégustation

Robe: rouge intense

Bouquet: fin aux notes poivronnées et vanillées

Palais: rond, harmonieux avec d'agréables nuances boisées

Spécificité(s)

Vinification traditionnelle

Température de service

16°C

Accords gastronomiques

Se déguste à la perfection seul ou en accompagnement de viandes rouges, grillades

Durée de garde

3 à 5 ans

Herkunft

Apulien, Italien

Traubensorte(n)

Primitivo

Degustation

Farbe: Intensive Rubinrot

Bouquet: Fein, mit Noten nach Peperoni und Vanille

Geschmack: Weich, harmonisch, mit angenehmen Holznuancen

Eigenheit(en)

Vinifizierung: Nach traditioneller Art

Trinktemperatur

16°C

Idealer Begleiter zu

Rotem Fleisch, Grilladen

Reifungspotential

3 bis 5 Jahre