

Cantine Carpentiere

PRIMALUCE ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Castel del Monte

Vitigno 100% Bombino Nero

Sistema di allevamento Alberello

Età delle vigne Oltre 70 anni

Vinificazione Lieviti autoctoni in acciaio con macerazione.

Affinamento In acciaio.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosa corallo con sfumature ciliegia.

Profumo Al naso si esprime con note eleganti di piccoli frutti rossi, in particolare ribes, e cenni di erbe aromatiche.

Sapore Al palato si presenta fresco, con una piacevole vena sapida e una buona componente tannica. Equilibrato.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento alle insalate di riso e al pesce in umido, si sposa bene anche con le verdure, grigliate o ripiene al forno.

Temperatura di servizio 12/14° C



CORATO / PUGLIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1997

 ENOLOGO | VALENTINA CICCIMARRA



VITIGNI | NERO DI TROIA, BOMBINO NERO,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

