

## Nobili D'Italia Primitivo Di Puglia IGT

Venturi

### PRODUTOR

Cantina Sgarzi <http://www.cantinesgarzi.com//>

**PAÍS / REGIÃO** Italia – Puglia

**UVAS** Primitivo 100%

**SOLO** Cascalho argiloso e calcário.

### VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

A colheita das uvas foi realizada na primeira quinzena de setembro. Vinificação em 100% Primitivo através de prensagem lenta. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável, onde permaneceu até o seu engarrafamento.

### DEGUSTAÇÃO

**VISUAL** Coloração rubi com tendencias para violeta.

**OLFATO** Aroma intenso e frutado com notas de baunilha.

**PALADAR** Frutado, fresco com um toque de frutas do bosque.

### HARMONIZAÇÃO

Carne vermelha, caças e queijos.

**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA** 13,0% Vol.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO** Entre 16 à 18° C.

**POTENCIAL DE GUARDA** Consumir jovem

