THE WINE OF THE CHAMPIONS
FABIO CORDELLA CANTINE
Viticoltori dal 1911

PRIMITIVO FORTIFICATO

Caratteristiche organolettiche:
Questo Primitivo Fortificato, si presenta con un colore rosso rubino luminoso, al naso regala un profilo olfattivo fine e misurato, dove note balsamiche introducono una trama armoniosa di piccoli frutti rossi, arricchita da accenni di amarena e un delicato tocco di mandorla bianca. Al palato sorprende per una freschezza equilibrata e avvolgente, Il finale è dinamico, sostenuto da una piacevole matrice dolce-acida, che ne esalta la versatilità e la piacevolezza di beva. Perfetto da gustare in purezza, come vino da meditazione, si presta magnificamente anche servito con ghiaccio come aperitivo o come ingrediente esclusivo per cocktail raffinati.

Vitigni:
Primitivo.

Zona di produzione:
Puglia.

Zona di fortificazione:
Formello (Roma).

Fortificazione:
Dopo la miscelazione del vino con il succo di amarena, frutto di una spremitura delicata, la miscela stessa viene fortificata con alcol 96% e arricchita con zucchero e aroma naturale di mandorla bianca

Gradazione alcolica:
18,5% Vol.

THE WINE OF THE CHAMPIONS ITALIA
www.thewineofthechampions.it · info@ thewineofthechampions.it