Contessa Carola

Primitivo IGT Puglia



TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Primitivo

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Puglia.

TERRENI

Buona esposizione e ventilazione tipica di una penisola circondata dal mare. Terreni prevalentemente argillosi, ma non mancano terreni fini a calcarei con spessore limitato e un buon drenaggio o terreni rossi, ciottolosi e ricchi in minerali.

RACCOLTA

Varietà a maturazione precoce, la vendemmia avviene generalmente ad agosto, al più tardi inizio di settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati

OLFATTO

Aroma intenso con note di frutta rossa matura e marmellata di prugna.

GUSTO

In bocca armonioso, bilanciato con tannini morbidi e dolci, lascia un delicato retrogusto di frutta rossa matura.

ABBINAMENTI

Ottima con antipasti di salumi, minestre di verdure, carne rossa e formaggi a media stagionatura. Ha un corpo sostenuto che può essere abbinato anche a piatti elaborati a base di carni rosse.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente, almeno a 18-20°C.

GRADO ALCOLICO

13,0%

[Bordolese standard (75 cl)], [13% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)