

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2017

Primitivo (Zinfandel)



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Cielo e Terra tiene 2 orígenes en Veneto: la familia Cielo y los enólogos de Cantine Colli Berici. La historia comenzó en 1908 cuando la familia Cielo compró un terreno en Vicenza, cerca del Castillo de Romeo y Julieta, que también incluía un pequeño viñedo, Casa Defrà.

En 1960 se funda la bodega en su forma actual como cooperativa y se establecen las ventas en toda Italia. Cielo e Terra exporta a más de 60 países, está formada por más de 1000 viticultores con 3700 hectáreas de superficie de cultivo y es líder en sostenibilidad.

Este vino nace por la tradición veneciana de importar vinos opulentos del sur de Italia para enriquecer las mezclas de estilo norteño, la experiencia de este maestro enólogo se aplicó a un territorio increíble, Apulia, el llamado "talón" italiano.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo granate de gran intensidad con destellos brillantes violetas. Notas afrutadas de grosellas y mermelada de ciruela, ligeros toques especiados, cacao, vainilla y tabaco. Taninos suaves y retrogusto de frutos rojos, hierbas y café.

Maridaje ideal con Carnes Rojas, Asados, Quesos Salados (Brie, Parmesano, Cheddar, Cabra) , Estofados de Cordero o de Cerdo.



Vinícola / Enólogo:

Cielo e Terra
Marco Censi



Grados de Alcohol:

14% Alc.



Cépage:

Primitivo (Zinfandel)



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Una vez recolectada cuidadosamente la uva, se prensa suavemente y se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Una vez finalizado el proceso de fermentación, este vino tinto madura en depósitos de acero inoxidable así como en barricas de madera.

