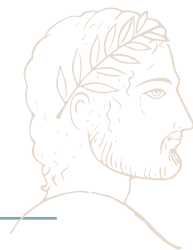


CASSIO DIONE®

Primitivo di Manduria DOC Riserva



VINIFICAZIONE Dopo la diraspogigiatura, le uve selezionate vengono poste in vinificatori di acciaio per una lunga macerazione del mosto sulle bucce a temperatura controllata. Il vino, dopo un breve passaggio in legno, viene posto in bottiglia.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE Vino dal colore rosso intenso con sfumature aranciate. Il suo profumo ampio di frutta a polpa rossa con note speziate è morbido ed avvolgente.

ABBINAMENTI Secondi piatti complessi e succosi, arrostiti, brasati e selvaggina. Temperatura di servizio consigliata 16-18°C.

VINIFICATION After destemming and crushing, selected grapes are put into stainless steel fermenters, where the must is fermented on the skins at a controlled temperature for a protracted period of time. After a short period in wood, the wine is bottled.

TASTING NOTE Intense ruby red colour with orange highlights. Very rich and complex, it shows red fruits and spicy notes on the nose.

FOOD MATCHING Excellent with elaborate and juicy dishes such as roasted or braised meat, game and other fine cuisine. Serve at 16-18°C.