



CANDIDO



IGT ROSSO



PRIMITIVO 100%

%

14% vol.



SERVIRE A 14-16°C

DEVINIS

Primitivo Salento IGT

VINI ROSSI

VINIFICAZIONE La macerazione delle uve diraspate avviene in vinificatori di acciaio a temperatura controllata; successivamente, dopo la fermentazione malolattica, il vino viene messo in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso rubino carico e riflessi violacei sono le caratteristiche di questo vino portentoso, dai profumi intensi di prugna e piccoli frutti di bosco. La sua notevole struttura si sposa piacevolmente con il gusto equilibrato e persistente.

VINIFICATION The destemmed grapes are macerated in stainless steel tanks, and after fermentation, the wine is bottled.

TASTING NOTE Deep ruby red colour with purple highlights. This marvellous wine has a very intense bouquet with notes of prunes and fruits of the forest. On the palate the wine's considerable structure is very well balanced with excellent length.

WEINBEREITUNG Die entrappten Trauben werden in Edelstahl tanks mazeriert, und nach der Gärung wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZ Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Dieser wunderbare Wein hat ein sehr intensives Bukett mit Noten von Pflaumen und Waldfrüchten. Am Gaumen ist die beachtliche Struktur des Weins sehr ausgewogen und von hervorragender Länge.