



CANDIDO



DOC
ROSSO RISERVA



PRIMITIVO
DI MANDURIA 100%

%

15% vol.



SERVIRE A 16-18°C

CASSIO DIONE®

Primitivo di Manduria Riserva DOC

VINI ROSSI

VINIFICAZIONE Dopo la diraspo-pigiatura, 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.

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.

WEINBEREITUNG Nach dem Abbeeren und Keltern werden ausgewählte Trauben in Edelstahl tanks gefüllt, wo der Most bei kontrollierter Temperatur über einen längeren Zeitraum auf den Schalen gärt. Nach einer kurzen Zeit in Holz wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZ Intensive rubinrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen. Sehr reichhaltig und komplex, mit Noten von roten Früchten und Gewürzen in der Nase.