





COMINO DEI PRATI

I.G.T 2022

Uva: 100% Primitivo

Amadurecimento: Sem passagem por madeira

Graduação Alcoólica: 13,5%

Temperatura: 12 - 14°C

Vinícola: Cantine Minini

Origem: Puglia, Itália



Notas de Prova: Cor rubi intensa com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas, com notas persistentes de especiarias. Em boca apresenta taninos macios balanceados por uma boa acidez. Vinho de grande poder e elegância.



Técnica de Vinificação: Fermentação em tanques inox com temperatura controlada.



Harmonize com: Pratos picantes ou condimentados, queijos amarelados, massas, carnes vermelhas e pratos mediterrâneos no geral.