

Capris Primovero

Capris Primovero je nežne rožnate barve, značilne za sodoben stil rosé vin. Poudarjena in prijetna aroma nas popelje v sadni svet jagod in češenj. Na okusu najdemo nežne, skoraj neopazne note lesa, ki prispevajo predvsem mineralen karakter.

Opis vina:

- Sorta: Refošk, merlot, cabernet franc
- Vrsta tal: Eocenski fliš z laporjem in peščenjakom
- Lega: Kortina, Baredi, Sečovlje
- Trgatev: Izključno ročna trgatev v septembru
- Predelava: Po nežnem stiskanju celega grozdja in samobistrenju mošta, poteka alkoholna fermentacija delno v posodi iz nerjavečega jekla, delno pa v barrique sodih iz hrastovega lesa. Po fermentaciji vino odleži na finih drožeh še 4 – 6 mesecev, za razvoj dodatne kompleksnosti vina.
- Potencial zorenja: 3 leta
- Barva: Vino je nežne rožnate barve, značilne za sodoben stil rosé vin.
- Vonj: Poudarjena sadna aroma, kjer se prepletajo note jagode, rdeče grenikve, češenje in granatnega jabolka.
- Okus: Okus je srednje poln in sočen. Sadne zaznave se prepletajo s skoraj neopaznimi notami lesa, ki prispevajo predvsem mineralen karakter. Zaton je gladek s prijetno koncentracijo.
- Priporočilo k hrani:
Popolna pijača za vroče dni in druženje s hrano kot so cesar solata, testenine, rižote, piščancem na žaru, lososom, školjkami, surovimi škampi, kraljevimi kozicami na žaru, mehкими siri, pikantno azijsko hrano,...
- Temperatura serviranja: Od 8 do 10°C.



Količina / Pakiranje: 0,75 l
Stopnja alkohola: 11,5 %
Stopnja sladkorja: Suho