

AMETISTA

Primitivo IGP Puglia



Capurso (BA) - Puglia



Vino rosé:
100% Primitivo



Affinamento in cisterne
acciaio inox per 3 mesi e 2
mesi in bottiglia



Al naso bouquet pieno con
intense note di frutta rossa
fresca, profumo persistente



In bocca fresco, con note
minerali. Elegante struttura,
perfettamente bilanciata, dal
finale delicato e seducente



10° - 12°C



Aperitivi a base di crostacei,
frutti di mare, pesce crudo e
cotto, caprese e finger food

