

C A S A
PRIMIS

Cigliegiolo

VINO ROSSO - RED WINE - ROTWEIN

PUGLIA I.G.T.



VITIGNO - GRAPE VARIETY - REBSORTEN:
CIGLIEGIOLO

AFFINAMENTO - AGEING - GÄRUNG:

- Tre mesi in serbatoi di acciaio e successivi due mesi in bottiglia;
- Three months in stainless steel containers. Two months in bottle;
- 3 Monate im Bodensatz in Edelstahltank, 2 Monate in der Flasche;

COLORE - COLOUR - FARBE:

- Rosso rubino luminoso;
- Shiny ruby red;
- Rubinrot;

GUSTO - TASTE - GESCHMACK:

- Delicato, fresco e molto serbevole;
- Delicate, fresh, lingering;
- Frisch und zart;

PROFUMO - SMELL - BUKETT:

- Fresco con note di ciliegia e fragola;
- Fresh hints of cherry and strawberry;
- Frisch, erinnert an Kirsch und Erdbeere;

ABBINAMENTI - FOOD PAIRING - LEBENSMITTEL PAARUNG:



ZUPPE DI PESCE
FISH SOUP
FISCHSUPPEN



CARNI BIANCHE
WHITE MEATS
WEISSES FLEISCH



FORMAGGI FRESCHI
SOFT CHEESES
WEICHKÄSE

