



‘묵직하지만 부드러운 맛! 최상의 퀄리티 프리미티보’

카포 자페라노 프리미티보 디 만두리아 DOC

Capo Zafferano Primitivo di Manduria DOC

지역	이탈리아 > 풀리아 > 만두리아		
포도품종	프리미티보 100%		
알코올	14.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	15-18℃		
테이스팅 노트	검붉고 짙은 레드 컬러에 레드 베리류의 과실향이 기분 좋게 느껴진다. 오크 터치로 인한 바닐라 특징과 함께 토스티하고 스파이시한 아로마가 매력적이다.		
페어링 TIP	붉은 육류/ 치즈/ 훈제, 염장 음식/ 밀가루 음식		



제품설명



풀리아 지역의 대표 품종인 프리미티보(Primitivo)는 미국 캘리포니아의 진편델 품종과 유사한 DNA를 지녀 검은 과실향과 묵직하고 알싸한 풍미를 가진 반면 캘리포니아의 진편델과는 달리 과숙되지 않아 달지 않고 드라이한 특징을 갖고 있다. 전통적인 Submerged Cap (밀폐된 오크통에서 껍질과 함께 발효하는) 방식을 사용하여 탄닌과 과실의 섬세한 캐릭터까지 담아낸다. 이후 9개월간 오크통에서 2차 발효를 진행한 뒤 출시한다.

카포 자페라노는 이탈리아 남부의 해안 지역인 풀리아(Puglia)에 위치해있는 와이너리이다. 와이너리 내부에 자리잡은 등대를 모티브로 와인을 생산해오고 있다. 카포 자페라노는 프리미티보와 네그로아마로를 필두로 한 풀리아 지역 와인과 네로 다볼라, 그릴로 등을 생산하는 시칠리아 지역에 빈야드를 보유하고 있으며 현재 미국과 캐나다를 포함하여 전세계 30개국가에 파트너를 보유하고 수출하고 있는 글로벌 와이너리이다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블렌딩 비율은 변경될 수 있습니다.
 ※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.