



PICCINI®



Primitivo di Manduria *DOC 2008*

Druiven

100 % Primitivo

Alcohol

14 % vol

Herkomst

De druiven zijn afkomstig van het zuiden van Italië, van Puglia meer bepaald de stad Manduria. Het klimaat is droog en het ganse jaar door warm met een zeebries komende van de Ionische zee. De grond wordt er "terra rossa" gegeten, de rode kleur komt door de ijzer oxiden. Primitivo was ontdekt in 1870 en primis betekent «de druif die het eerste rijpt»

Vinificatie proces

Daar het een druif is die niet uniform rijpt, is de selectie bij de aankomst van de druiven in de kelder heel belangrijk. Na deze selectie wordt de fermentatie in stalen tanks gedaan en daarna een rijpingsproces van 6 maanden in grote eikenvaten.

Productie

250.000 flessen

Degustatie

Donkere violet kleur. Smaakt naar kersen met een laagje donkere chocolade om heen. Noten van kruidnagel, mooie zuren en heel veel fruit. Lange afdronk met noten van zoete drop en vijgen. Past bij: vleesgerechten, wild met zoete saus

Serveertemperatuur

18° - 20 °C