

TENUTA GIUSTINI

Wino AcinoRe' Primitivo di Manduria DOC

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Czerwone wino AcinoRe' Primitivo di Manduria DOC. Kolor intensywnie rubinowy. Złożony bukiet, bogaty w nuty owoców i przypraw. Na podniebieniu gęste, miękkie, na finiszu otulające taninami. Zbiory ręczne. Przez 6 miesięcy odpoczywa w beczkach z francuskiego dębu, a kolejne minimum 3 miesiące w docelowych butelkach.

Sugestie

Znakomite do „treściwych” dań. Szczególnie polecane jako wino do medytacji.

Dane techniczne

Typ wina:	Czerwone
Zawartość alkoholu:	15%
Szczep:	Primitivo
Apelacja:	Primitivo di Manduria DOC



Pojemność:	0,75l
Temperatura podania:	Serwować w temperaturze 16-18 °C.
Sugestie podania:	Znakomite do "treściwych" dań. Polecane również jako wino do medytacji.
Obszar produkcji:	San Giorgio Ionico (prowincja Tarent), Salento, Apulia
System uprawy:	Alberello
Średni wiek winorośli:	50 lat
Gleba:	Średnia mieszanka z dużą zawartością gliny
Zbiór winogron:	Pierwsze 10 dni września
Winifikacja:	Winogrona są ręcznie zbierane, potem odszypułkowane i tłoczone
Maceracja:	Maceracja 15-dniowa, po której następuje fermentacja alkoholowa w kontrolowanej temperaturze 24-26°C
Dojrzewanie:	Przez 6 miesięcy odpoczywa w beczkach z francuskiego dębu, a kolejne minimum 3 miesiące w docelowych butelkach.
Żywotność:	8 lat
Kolor:	Intensywny, nieprzezroczysty rubinowy
Zapach:	Nuty śliwek oraz marmolady borówkowej dopełnione nutami wanilii i kakao.
Smak:	Pełny i długotrwały

Alergeny

SIARCZYNY