

TENUTA GIUSTINI

Wino Avoglia Primitivo Puglia IGP

POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Czerwone wino Avoglia Primitivo apelacji Puglia IGP z rejonu Salento we włoskiej Apulii. Wino ze szczepu winogron Primitivo, o rubinowej barwie z fioletowymi refleksami. W nosie aromaty czerwonych owoców, jeżyny i śliwki. Aromatyczne i miękkie.

Szczep winogron Primitivo uprawiany w miejscowości San Giorgio Ionico to szczep liczący sobie 10-15 lat. Winogrona uprawiane systemem Guyot obustronnym, na żyznej glebie o średniej miąższości. Po zbiorach w pierwszym tygodniu września, winogrona poddawane są maceracji w ściśle określonej temperaturze i fermentacji alkoholowej przez około 10 dni przy udziale wyselekcjonowanych drożdży.

Wino może być przechowywane w butelce przez okres do 3 lat.

Zawartość alkoholu 13,5%.

Sugestie

Polecane do pierwszych włoskich dań z sosami pomidorowymi, wędlin i serów o średnim czasie dojrzewania. Serwować w temperaturze od 14-16°C.



Dane techniczne

Kraj, region:	Włochy, Puglia
Kolor:	czerwone
Styl, smak:	W nosie aromaty czerwonych owoców, jeżyny i śliwki. Aromatyczne i miękkie.
Szczep:	Primitivo
Zawartość alkoholu:	13,5%
Pojemność:	0,75l
Temperatura podania:	Serwować w temperaturze 14-16°C.
Sugestie podania:	Polecane do pierwszych włoskich dań z sosami pomidorowymi, wędlin i serów o średnim czasie dojrzewania.

Alergeny

SIARCZYNY