

Link do produktu: <https://www.euro-wino.pl/maxale-primitivo-appassimento-igp-puglia-p-7726.html>

Maxale Primitivo Appassimento IGP Puglia

Cena	74,00 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	OW.04 CW
Kod producenta	OW.04 CW
Producent	CW

Opis produktu

Czerwone wino powstające z cenionego i lubianego szczepu Primitivo, którego owoce zbierane były z okolic Avetrany oraz Mandurii w Puglii z około 25-35 letnich krzewów. Po osiągnięciu odpowiedniej dojrzałości gron na krzewie stosuje się metodę zwaną „il giro del picciolo”, co przetłumaczyć można jako „skręcanie łodygi”. Technika tą pozbawia się kiści pożywienia, przez co zaczyna się naturalny proces wysuszania owoców. Po 12 dniach tracą nawet 30% wody, pozostawiając większą koncentrację cukrów i związków aromatycznych. 25% wina dojrzewa przez 8 miesięcy w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu. Tak przygotowane wino osiąga intensywnie czerwoną barwę w kieliszku z rubinowymi refleksami. Złożony bukiet aromatów pełen jest nut wiśni, malin i czerwonej porzeczki z akcentami beczkowymi i przyprawowymi. Krągła i soczysta struktura wina na podniebieniu łączy smak ciemnych owoców z delikatnymi taninami i długim finiszem obfitującym w lekko słodkawe nuty.

Wino Maxale Primitivo Appassimento IGP Puglia

Kraj: Włochy
Region: Puglia
Szczep: Primitivo
Kolor: czerwone
Smak: półwytrawne
Pojemność: 750 ml
Zawartość alkoholu: 14,5%
Temperatura podawania: 17-18°C

Sugestie kulinarne: idealne do dań kuchni włoskiej, grillowanego mięsa, ale także ostrego gulaszu i leczu.

Uprzejmie informujemy, że zdjęcie ma charakter podglądowy, przedstawia produkt w wybranym roczniku, dostarczona butelka może odbiegać od przedstawionej na zdjęciu. Informacji o rocznikach udzielamy na życzenie.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

kolor: czerwone
smak: półwytrawne
kraj: Włochy
rodzaj wina: spokojne