



Sessantanni Limited Edition Primitivo di Manduria

Cena brutto	160,00 zł
Cena netto	130,08 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	WO260098
Kod EAN	5907437071632
Producent	San Marzano

Opis produktu

Obszar produkcji Sessantanni 60 Limited Edition Primitivo di Manduria:

Bardzo stare winnice, wybrane w San Marzano i Sawy. Gleba jest przede wszystkim "czerwoną ziemią", o delikatnej teksturze i ogólnie wapiennego podziemia z kilku wschodzących skał. Zaczerwienienie tych gleb znane jest ze względu na obecność tlenków żelaza. Klimat charakteryzuje się wysokimi temperaturami przez cały rok, bardzo mało opadów i szeroki zakres temperatur między dniem i nocą, co ma pozytywny wpływ na jakość winogron. Jest to centralny obszar d.o.p. "Primitivo di Manduria".

Opis: Intensywny rubinowy kolor, szeroki i złożony w nosie, owocowe, z aromatem suszonych śliwek i wiśni, z nutami tytoniu, lekko pikantne.

Pełny aromat wina, miękkie i bogate w garbniki, z nutami kakao, kawy i wanilii na końcu.

Najlepiej smakuje z: czerwone mięso, dziczyzna, dania pikantne.

Kolor: Czerwony

Odmiana winorośli: Primitivo

Winorośl na ha: 5000 krzewów winorośli

Temperatura serwowania: Około 18 °C

Okres zbiorów: Druga połowa września

Winifikacja: winogrona są ręcznie zbierane w zaawansowanym stanie dojrzewania. Maceracji: 18 dni na 80% masy, 25 dni na pozostałe 20% (przy użyciu własnych autochtonicznych drożdży). Termicznie kontrolowanej fermentacji alkoholowej przy 24-26 ° C.

Starzenie się: 12 miesięcy w znakomitych francuskich i amerykańskich beczkach drewnianych.

Starzenie potencjał: wino, które zachowuje swoje właściwości organoleptyczne przez 15 lat.

Wskazana medytacja przy winie!