



Stilio Primitivo di Manduria

Cena brutto **120,00 zł**

Cena netto **97,56 zł**

Dostępność **Dostępny**

Opis produktu

Stilio Primitivo di Manduria to wyjątkowe wino czerwone, które powstaje w prowincjach Taranto i Brindisi z wykorzystaniem tylko odmiany Primitivo, starożytnej odmiany wprowadzonej przez greckich i fenickich kolonizatorów wokół Morza Śródziemnego. Zbierane ręcznie winogrona poddawane są tradycyjnej maceracji przez 10-12 dni na skórze, po czym fermentują w kontrolowanej temperaturze z pompowaniem moszczu. Następuje fermentacja malolaktyczna, a wino dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu przez 6 miesięcy.

Wino ma piękny, głęboki rubinowy kolor z odcieniami purpurowymi. Bukiet wina to surowe nuty czerwonego dżemu, wiśni, chleba świętojańskiego i orzechów włoskich. Wino ma pełny, aksamitny i harmonijny smak, co sprawia, że jest to idealne wino do podania z czerwonym mięsem, pieczeniem i serami. Serwuje się je w temperaturze 18°C, a zawartość alkoholu wynosi 14,5% obj.

Wino Stilio Primitivo di Manduria jest doskonałym wyborem dla miłośników win czerwonych, którzy szukają czegoś wyjątkowego. Jego staranne przygotowanie i wyselekcjonowane składniki sprawiają, że jest to wino o wyjątkowym smaku i aromacie, które zachwyci każde podniebienie.