

VIRTUOSO PRIMITIVO MAGNUM

PRODUCENT: Casa Girelli

KATEGORIA: czerwone, wytrwane, spokojne

Kraj: Włochy

Region: Apulia

Apelacja: IGT PUGLIA

Szczep: Primitivo (30 letnie krzewy)

Temp. serwowania: 18°C

Sposób zamknięcia: zakrętka

Starzenie: tak

Zawartość alkoholu: 13,5%

Pojemność: 0,75l

Nr katalogowy: CN.65



Nota degustacyjna:

Virtuoso w kieliszku wita nas intensywną, purpurową barwą, za którą podąża bogaty nos pełen ciemnych owoców leśnych i przypraw. W ustach pełna, soczysta owocowość dzemu wiśniowego z długim, przyprawowym finiszem. Niska kwasowość i delikatne taniny sprawiają, iż wino degustuje się lekko, a esencjonalność smaku pozostawia długie wrażenie na podniebieniu. Przy takim połączeniu, Primitivo potrafi usatysfakcjonować wszystkich - od wytrawnych smakoszy, przez entuzjastów delikatniejszych smaków.

Po fermentacji przeprowadzonej w kontrolowanej temperaturze w stalowych kadziach, wino zostaje poddane fermentacji malolaktycznej w beczkach z dębu amerykańskiego i francuskiego.

Sugestie kulinarne:

Wino komponuje się z wędlinami, żeberkami, hamburgerami, jagnięciną, czerwonymi duszonymi mięsami i półtwardymi żółtymi serami.