

ANGIOINO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



TRAUBEN

100% Primitivo.

ANBAUGEBIET

Sava (Ta).

ANBAUSYSTEM

Gobelet-Erziehung (5.000 Stöcke pro ha).

ZEITPUNKT DER WEINLESE

Zweite Dekade September Handlese.

WEINBEREITUNG

Nach dem Pressen und dem Entbeeren gärt der Wein rund 12-15 Tage auf den Schalen bei regelmässigem Umwälzen und Überpumpen (délestage).

Die Gärtemperatur wird bei 23-24°C gehalten.

VEREDLUNG

Der Wein reift 6 Monate in Edelstahlbehältern und 6 Monate im Barrique aus amerikanischer Eiche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensiv rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Funken; angenehm würzig; intensiv und ausgeglichen am Gaumen, anhaltender Abgang.

IDEALE BEGLEITUNG

Reifer Käse, geräucherte und würzige Wurstwaren. Würzig gekochtes rotes Fleisch und Wild. Opulente erste Gänge. Auch als Meditationswein geeignet.

SERVIERTEMPERATUR

Dekantieren und bei 18°C servieren.

