

ANGIOINO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



SZCZEP

100% Primitivo.

OBSZAR UPRAWY

Sava (Ta).

SYSTEM UPRAWY

Formy szpalerowe (5.000 sadzonek/ha).

OKRES WINOBRANIA

Połowa września. Winogrona zbierane ręcznie.

WINIFIKACJA

Maceracja przez 12-15 dni. Moszcz poddany fermentacji w temperaturze kontrolowanej 23-24 °C.

DOJRZEWANIE

6 miesięcy w kadzi i 6 miesięcy w beczkach z amerykańskiego dębu.

CHARAKTERYSTYKA

Głęboki kolor czerwony z fioletowymi refleksami; intensywny bukiet z nutą przypraw; w smaku zrównoważony, z wyraźnym finiszem.

PODAWAĆ DO

Serów dojrziałych, wędlin, mięsa czerwonego medytacji i dziczyzny. Wino doskonałe również do medytacji.

TEMPERATURA SERWOWANIA

Dotlenić i serwować w temperaturze 18°C.

