Collezione Ventidiciotto Primitivo

Apulië - Italië

De druiven worden ontsteeld en vergist in stalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 25 °C gedurende 8-10 dagen. De maceratie op de schillen duurt 15-18 dagen, dit is noodzakelijk voor een betere de extractie van aroma's en om zo de natuurlijke tannines van de wijn te verbeteren.



Proefnotitie

Diepe, rode kleur met paarse nuances. Dit is een intrigerende wijn met intense en fruitige aroma's van morello kersen en rode pruimen.

Drinken bij

Gaat heel goed samen met oude kazen en traditionele Apulische gerechten. Is ook ideaal bij italiaanse voorgerechten (antipasti) en voorgerechten met seizoensgroenten.

Druivenrassen

100% Primitivo

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl