



BYZANTIUM

PRIMITIVO
DI MANDURIA
DOP



Nazwa: Bizancjum | Primitivo di Manduria DOP

Region: Puglia.

Winogrona: 100% Primitivo di Manduria.

Winnice: Posiadane winnice w pobliżu Carosino (prowincja Taranto) prawie 200 m.n.p.m. , gdzie średnia temperatura jest wysoka, przy bardzo małej liczbie opadów w ciągu roku. Gleba jest uformowana głównie przez glinę.

Zbiory: Winogrona są selekcyjonowane i zbierane ręcznie.

Winifikacja: Tradycyjna dla czerwonych win. Miąższ pozostaje w kontakcie ze skórą przez 8-12 dni, następnie przechodzi do zbiorników ze stali nierdzewnej, gdzie kończy fermentację w kontrolowanej temperaturze 22-26°C.

Dojrzewanie: W amerykańskich i francuskich dębowych beczkach o pojemności 5 hektolitrów przez 12 miesięcy.

Zawartość alkoholu: 14%

Kwasowość: 5,5 g/l

Zawartość cukru: 5,9 g/l

Wytrawność: 32,2 g/l

Kolor: Rubinowo-czerwony kolor.

Zapach: Bogaty bukiet, z nutami śliwek i dojrzałych, czerwonych owoców.

Smak: Wino o jedwabistej strukturze, wytrawne i pikantne.

Najlepiej smakuje w połączeniu z: pikantnymi daniami, także z potrawami z jagnięciną, dziczyzną, jak również jako kompan do żółtych serów.

Temperatura serwowania: Temperatura pokojowa 20°C.

