

cantine  
SAN GIORGIO

## STRABONE

PRIMITIVO  
DEL SALENTO  
IGP



**Nazwa:** Strabone | Primitivo Salento IGP.

**Region:** Puglia

**Winogrona:** 100% Primitivo del Salento.

**Winnice:** Wyselekcjonowane winogrona pochodzą z posiadanej przez rodzinę Tinazzi winnicy w rejonie Taranto. Gleby są mocno osadowe, na warstwach tufu.

**Zbiory:** Oparte na tradycyjnym systemie regionu Alberobello, gdzie występują charakterystyczne dla tego obszaru stare, 50-60 letnie "krzaczaste" winorośla.

**Winifikacja:** Usunięcie łodyg i delikatne ugniecenie. Ośmio- lub dwunastodniowa maceracja pod kontrolą temperatury od 22-26°C.

**Dojrzewanie:** Krótkie dojrzewanie w chorwackich, dębowych beczkach.

**Zawartość alkoholu:** 14%

**Kwasowość:** 5,5 - 5,9 g/l

**Zawartość cukru:** 4,5 - 6,0 g/l

**Wytrawność:** 32 - 35g/l

**Kolor:** Rubinowo-czerwony.

**Zapach:** Intensywny aromat z mocnym akcentem jagód, dobrze zbalansowany z balsamiczną nutą.

**Smak:** Pełny smak delikatnych i wytwornych tanin.

**Najlepiej smakuje w połączeniu z:** pieczonym i duszonym czerwonym mięsem, dojrzałymi serami.

**Temperatura serwowania:** 16-18°C.

