

Апасименто Росо IGT

Appassimento Rosso IGT



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Пулия
Винарна	Кастелани Санта Лучия

Технически данни

Сортов състав	Примитиво, Негроамаро и други месни сортове
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка

Винификация

Узрелите гроздове се пречупват и оставят на лозата за около 15/20 дни, за да започне плавно изсъхване и естествено дехидратиране на чепката и да се получи така-наричаното „апасименто“. След това гроздето се ронка, пресова и ферментира при контролирана температура (26-28°C) за около 15 дни. Техниката апасименто придава на виното типичните нотки на зрели плодове с оптимален баланс между зрели танини и сежест.

Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана при постоянна ниска температура преди бутилиране.

Описание

Накратко

Сортът Примитиво се отглежда традиционно в Пулия ("петата" на Италия), където се появява през 18 век. ДНК анализи разкриха, че сортът е идентичен с хърватския Трибидраг. Сортът достига и Съединените щати в средата на 19-ти век и става известен с името „Зинфандел“. От Примитиво обикновено се правят мощни и експресивни червени вина.

Дегустационни бележки

Наситен лилав цвят, който се трансформира в гранатов с отлежаването в бутлка. Плътно и експресивно на нос. Мощно тяло с хармоничен, сочен вкусов аромат, Това вино има перфектен баланс между меки танини, плодов характер и свежест.

Съчетание с храна

Отлично в комбинация а пикантни месни изделия, печени червени меса и зрели сирена.

Бележки

