

Примитиво IGT

Primitivo IGT

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Пулия
Винарна	Месер дел Фауно

Технически данни

Сортов състав	Примитиво
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка
Винификация	Традиционен метод на винификация: напълно зрялото грозде се бере и пресова внимателно. Следва ферментация и мацерация при контролирани температури от 23-25°C в съдове от неръждаема стомана.
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 Трибиграг. 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	Тъмен и наситен рубиненочервен цвят. На нос, нотки на катран, ликорис и червени горски плодове. Плътно тяло, затоплящо и плодово, с изразени танини.
Съчетание с храна	Отлично в комбинация с пикантно месо на скара или пълнени равиоли с доматиен сос.

Бележки

