

# Maxale Apassimento Primitivo



## PÄRITOLU

Itaalia, Puglia IGP

## TOOTJA

Orion Wines

## VIINAMARJAD

100% Primitivo

Apuulia piirkonna levinuim tume ja varavalmiv („primaticcio“, varajane) marjasort, mis võimaldab toota hea karakteriga toiduveine ja sobib arendamiseks tammevaatides.

## VEIN

Keskmisest täidlasem marjase iseloomuga punavein.

-Värvilt sügav, intensiivne rubiinpunane.

-Aroomis tunda üleküpsenud musti metsamarju, kuivatatud tumedaid ploome koos elava marjapargi ja magusa võrtsikusega.

-Keskmisest täidlasema veini maitstes on tunda küpseid tumedaid metsamarju, põldmarju ja mustikamoosi ning küpseid tumedaid ploome ja magusaid tumedaid kirsse, kuhu lisandub purustatud musta pipart koos kerge tüümiani noodiga, järelmaitse keskmise pikkusega ja marjaselt elav.

-Viinamarjad on korjatud Apuuliast, Manduria ja Taranto provintsidest. Kui marjad on välja küpsenud kasutatakse veiniaias „il giro del picciolo“ tehnikat, ehk väänatakse marjakobarate vars kõveraks, et viinamarjadesse ei jõuaks enam toitaineid, seejärel jäetakse marjad viinapuudele 14 päevaks kuivama (appassimento). Vein kääritatakse roostevabast terasest vaatides, ning 25% veinist areneb 6 kuud prantsuse ja ameerika valge tamme vaatides.

## VEINI SOOVITUS

Tugevama maitsega lihatoidud, BBQ sealiharoad, veise ja lambalihast hautised, veidi võrtsikad tomati-piprakastmed ja küpsed juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna 14 - 16 oC Bordeaux-tüüpi veiniklaasidest, võib eelnevalt dekanteerida. Arengupotentsiaali veinikeldris 2-4 aastat arvestades viinamarjade korjearast

## ALKOHOLISISALDUS

14 %

## MAHT

0,75L / kasti 6



8052432831624