



# NAUTIMUS

## Maxale Appassimento Primitivo 14% 0,75L



### PÄRITOLU

Itaalia, Puglia IGP

### TOOTJA

FO 11944 IT

### VIINAMARJAD

100% Primitivo

Apulia 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.

-Aromis tunda üleküpsenud musti metsamarju, kuivatatud tumedaid ploome koos elava marjapargi ja magusa vürtsikusega.

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

### VEINI SOOVITUS

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

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna 14 - 16 oC Bordeaux-tüüpi veiniklaasidest, võib eelnevalt dekanteerida.

Arengupotentsiaali veinikeldris 2-4 aastat arvestades viinamarjade korjajaastat

### ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



