

## Primitivo Biologico, Cantina Tollo



### PÄRITOLU

Itaalia, Puglia IGT

Itaalia „kingakonts“, kus kasvatatakse mitmeid erinevaid marjasorte ja tehakse enamjaolt igapäevaseid valgeid, roosasi ja punaseid veine.

### TOOTJA

Cantina Tollo

Üks tuntumaid ja suurimaid Abruzzo piirkonna veinitootjaid, rajatud 1960. aastal. Tänapäeval teeb veini mitmetes erinevates Itaalia veinipiirkondades, kasutades kohalike farmerite ja koostööpartnerite poolt kasvatatud viinaiamarju.

### VIINAMARJAD

100% Primitivo

Puglia piirkonna levinuim tume varavalmiv marjasort, mis võimaldab toota hea karakteriga toiduveine ja sobib laagerdamiseks tammevaatides.

### VEIN

Keskmise täidlusega marjase iseloomuga vein

-Värvilt sügav, intensiivne rubiinpunane

-Aroom keskmise intensiivsusega, kus tunda musti metsamarju, üleküpsenud tumedaid luuvilju, põldmarju ja mustikakeedist

-Keskmisest täidlasema, marjase iseloomuga punase veini maitstes on tunda üleküpsenud tumedaid marju, põldmarjamoosi, mustikakeedist ning kuivanud musti kirsse, kuhu lisandub veidi piprast vürtsikust. Järelmaitse keskmise pikkusega ja marjaselt lopsakas, üleküpsenud tumedate luuviljade karakteriga

-Viinamarjad kasvatatakse mahepõllumajanduse põhimõtteid järgides ja on kääritatud roostevabast terasest vaatides, malolaktiliselt fermenteeritud ja ei arene tammevaadis

### VEINI SOOVITUS

Grillitud lihatoidud, grillitud ribid ja veidi vürtsikamad lihapõhised hautised.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 14 - 16°C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist, arengupotentsiaal veinikeldris 2-3 aastat, arvestades marjade korjajaastat

### ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



