

The Wanted Zinfandel



TOOTJA

Orion Wines

2010. aastal 3 ettevõtliku inimese: Alessandro Michelon, Luca Pomaro ja Elena Ciurletti poolt rajatud kommertslik veinitootja Põhja Itaalias, Trento piirkonnas, kes kasutab erinevates Itaalia veinipiirkondades kohalike farmerite ja koostööpartnerite poolt kasvatatud viinaia marju.

VIINAMARJAD

100% Primitivo (Zinfandel)

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

VEIN

Keskmisest täidlasem „offdry“ stili punavein

- värvilt sügav, intensiivne rubiinpunane;
- aroomis tunda metsikuid musti marju, kuivatatud luuviljalisi, koos struktuurse marjapargi ja magusa vürtsikusega;
- keskmisest täidlasem „offdry“ punase veini maitstes on tunda üleküpsenud tumedaid marju, põldmarjamoosi, mustikakeedist ning kuivanud musti kirsse, kuhu lisandub veidi piprast vürtsikust. Järelmaitse marjaselt lopsakas, kuhu lisandub magusaid viigimarju, veidi kakaod ja magusaid vürtse;
- viinamarjad on korjatud Apuulias Salento piirkonnas vanadelt viinapuudelt. Vein on kääritatud roostevabast terasest vaadis, malolaktiliselt fermenteeritud ning 50% veinist areneb 12 kuud ameerika valge tamme vaatides.

VEINI SOOVITUS

Vürtsikad grillitud liharoad, tomatikastmed, tugevamad vürtsikad punased kastmed, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

13-15°C, bordeaux tüüpi veiniklaasidest.

ALKOHOLISISALDUS

14,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6



8052432830184