



PRIMITIVO

Groeigebied:

geselecteerde wijngaarden op het schiereiland Salento, Zuid-Apulie

Druiven: Primitivo

Oogst: de druiven worden met de hand geplukt in september.

Vinificatie:

de druiven worden voorzichtig en zorgvuldig ontsleed, waarbij de schil intact blijft. De gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur tussen 22-24 °C, met regelmatige hergroepering van de most.

De Primitivo wordt gedealcoholiseerd met behulp van de "vacuümverdamptechniek".

Met deze methode is het mogelijk om de alcohol te verwijderen bij een temperatuur van 20°C, waardoor de frisheid en de variëteitkenmerken van de wijnen behouden blijven.

Smaaknotities:

heldere robijnrode kleur. Passitivo Primitivo heeft een uitgesproken fruitig bouquet dat doet denken aan knapperige rode vruchten, zoals bessen.

De smaak is goed in balans, zacht met een aanhoudende afdrank.

Serveren:

Serveer bij 12-14 °C om de aromatische expressie te maximaliseren.

Het is een veelzijdige drank die goed combineert met een breed scala aan gerechten of als aperitief kan worden gedronken.

PASSITIVO

75 cl

