

Paololeo Tradizione Autentica Primitivo

Primitivo on ikivanha rypälelajike. Primitivo-rypäleet kypsyvät aikaisin, joskus jopa elokuussa. Ne ovat täydellisen kotonaan Etelä-Italiassa Apulian kuivassa ja aurinkoisessa ilmastossa, jossa kuumuutta kuitenkin tasapainottavat suuri lämpötilaero yön ja päivän välillä, sekä viileät tuulenpuuskat mereltä.

Rypäleet on kerätty käsin elokuun lopulla aamutuimaan, kun ilma on vielä viileää. Jotta rypäleet säilyvät raikkaina ja aromaattisina. Rypäleistä poistetaan kannat ja viini käy terästankissa 22-24 asteessa 8-10 päivää. Viini kypsyy 5 kk terästankissa, ja sen jälkeen vielä kuukauden verran pullossa.

Viini on väriltään upean kirkkaan rubiininpunaista violetilla vivahteella. Sen runsaasta tuoksusta löytyy kypsää kirsikkaa, karhunvatukkaa ja punaista luumua. Aromikas, puolitäyteläinen viini, herkullisella hedelmäisyydellä sekä marjaisuudella, raikkaalla hapokkuudella sekä pehmeillä tanniineilla. Tarjoile 17-18 asteisena. Täydellinen pari esimerkiksi ilmakeiväisen kinkun sekä muiden lihaleikkeleiden ja kypsien juustojen kanssa. Sopii liha- ja linturuokien sekä mausteisten kastikkeiden pariin.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: IGP Salento

Rypäle/rypäleet: Primitivo

Vuosikerta: 2020

Alkoholi: 13,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Rubiininpunainen violetilla vivahteella

Tuoksu: Runsaasta tuoksusta löytyy kypsää kirsikkaa, karhunvatukkaa ja punaista luumua

Maku: Puolitäyteläinen viini, herkullisen hedelmäinen sekä marjainen, raikas hapokkuus sekä pehmeät tanniinit

Ruokasuositukset: Grilliruoka, Porsas, Pataruoka, Nauta, Lammas, Kana, Juusto

