La Torre Primitivo di Manduria DOC, Vigna Federico II



Gemaakt van de beste Primitivo-druiven, zorgvuldig geselecteerd in de regio Manduria, belichaamt deze wijn de uitmuntendheid en wijnbouwtraditie van Puglia. Deze wijn, gerijpt in vaten, biedt een rijke en complexe zintuiglijke ervaring, waarbij kracht en elegantie samenkomen, ideaal voor liefhebbers van intense en gestructureerde rode wijnen.

Oorsprong: De Primitivo-wijngaarden profiteren van een warm en zonnig mediterraan klimaat, typisch voor de regio Puglia. De rijke en gevarieerde bodems zorgen voor een optimale rijping van de druiven, waardoor de wijn zijn kracht en aromatische complexiteit krijgt. Het productiegebied, gelegen in de DOP Manduria-appellatie, staat bekend om zijn intense en gestructureerde rode wijnen.

Druiven: 100% primtivo

Vinificatie: De druiven worden laat geoogst, in de eerste weken van september, om een optimale rijpheid te garanderen. Na een zachte ontristing ondergaan de druiven een maceratie van ongeveer 14 dagen, waarbij de wijn zijn alcoholische gisting voltooit bij een temperatuur van maximaal 20 °C. De wijn wordt vervolgens overgebracht naar Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten, waar hij zijn malolactische gisting voltooit. Daarna wordt de wijn nog zes tot acht maanden gerijpt in geselecteerde vaten, gevolgd door een rustperiode van enkele maanden op fles, waardoor de wijn zijn volledige complexiteit en evenwicht kan ontwikkelen.

Degustatie: De kleur van deze wijn is diep paarsrood, met intense violette reflecties die meteen de aandacht trekken. De neus onthult fruitige en fluweelzachte aroma's, gedomineerd door tonen van rijp zwart fruit, pruimen en subtiele kruiden. In de mond is hij evenwichtig, rond en elegant, met een mooie tanninestructuur die een gevoel van volheid geeft. De afdronk is lang en aanhoudend, met een blijvende indruk van rijp fruit en kruiden, waardoor deze wijn een ideale begeleider is voor verfijnde maaltijden.

Bewaarpotentieel: 2-6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past uitstekend bij typische gerechten uit de Italiaanse keuken, zoals orecchiette met pittige tomatensaus, gegrild vlees en wild met oesterzwammen. Hij is ook heerlijk in combinatie met gerijpte harde kazen, zoals Parmezaanse kaas, waardoor een perfecte harmonie ontstaat tussen de kracht van de wijn en de rijkdom van de gerechten.

- Macaroni met kaassaus
- Ravioli met ricotta / spinazie
- Osso Bucco of kalfsschenkel
- Kalfssauté pizzaïola
- ...