La Torre degli Uccelli, Primitivo, IGP Salento



Deze Primitivo IGP Salento belichaamt de kracht en elegantie van Puglia, een regio waar de zon en de gloeiende aarde genereuze en diepe wijnen voortbrengen. Afkomstig van een emblematische druivensoort, verleidt hij door zijn evenwicht tussen fruitige concentratie en zachte tannines, en biedt hij een intense en verfijnde zintuiglijke ervaring.

Oorsprong: De Salento, gelegen in de hiel van de Italiaanse laars, heeft een warm en droog mediterraan klimaat, met klei- en kalkrijke bodems. Deze ideale omstandigheden zorgen ervoor dat de Primitivo zijn typische karakter ten volle tot uiting kan brengen: zonovergoten druiven, rijk aan suikers en aroma's, voor krachtige en evenwichtige wijnen.

Druiven: Primitivo 100%

Vinificatie: De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn en vervolgens ontsteeld zonder te worden geplet. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur (24-25 °C) gedurende 6 tot 7 dagen, met langdurig contact met de schillen om kleur en tannines te extraheren. De rijping in tanks verfijnt de structuur en zorgt voor een extra toets van complexiteit.

Degustatie: De dieprode kleur kondigt een explosieve neus aan van rijpe zwarte vruchten, bramen, vijgen en een vleugje vanille. In de mond ontvouwt zich een rijk aromatisch palet, waarin cassis, zoete kruiden en een vleugje zoethout samenkomen, omhuld door zijdezachte tannines en een lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij stevige gerechten zoals runderstoofpot met zwarte olijven, pasta met pittige tomatensaus of gerijpte harde kazen. Het past ook uitstekend bij gegrild rood vlees en mediterrane gerechten met intense smaken.