

LEALE PRIMITIVO DI MANDURIA

ЛЕАЛЕ ПРИМИТИВО ДИ МАНДУРИЯ



Вино красное полусухое

Аппелласьон: Primitivo di Manduria DOC

Сорт винограда: 100% Примитиво

Содержание алкоголя: 14,5%

Остаточный сахар: 11,5 гр/л



Группа компаний Sevico – одна из крупнейших и важнейших организаций винодельческой отрасли Италии. Этот консорциум, основанный в 1963 году, в настоящее время представляет собой крупный кооператив из региона Романья и владеет дочерними предприятиями в других районах страны.

Компания объединяет более 5000 семейных винодельческих хозяйств и 9 крупных кооперативов. Виноградник площадью 6700 га простирается от границ с Тосканой до заповедных территорий долины реки По и Римини на Адриатическом побережье. 80% виноградников классифицированы как DOC и IGT.

Группа Sevico в настоящее время:

- самая быстро развивающаяся винодельческая компания в Италии;
- производитель №1 вина в бэг ин боксах в стране;
- производитель №2 бутилированного вина в Италии;
- основной поставщик вина для Bacardi-Martini и Campari.

Терруар:

Виноградники расположены вблизи восточного побережья Италии, на известняково-глинистой почве.

Винификация и выдержка вина:

После гребнеотделения цельные ягоды подвергаются ферментацией, что позволяет обеспечить оптимальную экстракцию цвета и ароматических веществ. Ферментация проходит в чанах из нержавеющей стали при контролируемой температуре 23 - 25 °С на протяжении 8 - 10 дней. Проводятся регулярный ремонтаж и делестаж. После снятия с осадка инициируется малолактическая ферментация. Затем 40% вина перемещается в новые бочки из французского и американского дуба, где выдерживается 8 месяцев. Оставшиеся 60% выдерживаются в стали при контролируемой температуре 18°С.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатовый.

Аромат: Выразительные ноты спелых черных ягод – смородины, черешни, и пряности.

Вкус: Округлое, полнотелое вино, с бархатными танинами и фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет к блюдам из красного мяса, мясным пастам, курицей на гриле, сырами.

Температура подачи: 18 - 20°С.