

PRIMITIVO MASSERIA BORGO DEI TRULLI

ПРИМИТИВО МАССЕРИА БОРГО ДЕИ ТРУЛЛИ



Вино красное полусухое

Апелласьон: Puglia IGT

Сорт винограда: 100% Примитиво

Содержание алкоголя: 15%

Остаточный сахар: 11,5 гр/л



Masseria Borgo dei Trulli – это молодое апулийское хозяйство, принадлежащее виноградарям Orion Wines и входящее в группу Sevico.

Главный винодел Алессандро Микелон основной задачей ставит перед собой производство вин, хорошо отражающих типичность местности. Примерно 80 % производимых здесь вин – красные из сортов Негроамаро и Примитиво.

Хозяйство находится в центральной части региона Саленто, рядом с зоной Salice Salentino DOP, и местом, где когда-то располагалось много Трулли. Трулло – это традиционная каменная хижина с конической крышей апулийского фермера периода Средневековья.

Терруар:

Виноград произрастает на виноградниках с низкой урожайностью в коммуне Саличе Салентино на юге Апулии.

Плотность посадки – 5500 растений на га, средняя урожайность 1 кг с растения. Виноградники были высажены около 1960 года..

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную в начале/середине сентября в небольшие ящики по 5 кг. Затем ящики размещаются во «фрутайо» - специальных сушильнях, где виноград подвяливается в течение 10 дней, теряя от 25 до 35% своего исходного веса за счет испарения воды. Тем самым концентрируется сладость и ароматы в ягодах.

После гребнеотделения ягоды не прессуются, а целыми помещаются в стальные чаны для проведения ферментации при температуре 23-25°C (8 – 10 дней), с регулярным ремонтажем и делестажем. Вино выдерживается в барриках из французского дуба (первого и второго годы использования) в течение 10 месяцев, затем еще 4 месяца в бутылках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий гранатовый.

Аромат: Насыщенные ноты сухофруктов, сливы, специй, белого перца и шоколада.

Вкус: Полнотелое вино с бархатными танинами, оттенками ванили, чернослива, кофе и подлеска. Финал элегантный и прекрасно сбалансированный.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подойдет с дичью, мясными блюдами, твердыми сырами.

Температура подачи: 18 - 20°C.