

Tenute Ducali Primitivo Rosso

- 2018 



Land: Italië

Streek: Puglia

Appelatie: IGT Puglia

Classificatie:

Domein: Tenute Ducali is een onderdeel van Piccini, een van de belangrijkste producenten in Toscane. Ter ere van 150 jaar bestaan van de Italiaanse republiek en van het 130 jarige bestaan van het wijnhuis zelf, hebben ze een wijn gecreeërd met druiven van 4 verschillende streken van Italië: de Montepulciano van Abruzzo, Nero d'Avola van Sicilië, de Merlot van Veneto en Primitivo uit Puglia.

Bodem: De druiven zijn afkomstig uit Puglia, gelegen in het zuiden van Italië. Het klimaat is droog en het ganse jaar door warm met een zeebries komende van de Ionische zee. De ondergrond noemt men "terra rossa", wat refereert naar de ijzeroxiden in de bodem die zorgen voor de typerende rode kleur. Primitivo werd ontdekt in 1870 en primis betekent 'de druif die het eerste rijpt'.

Vinificatie: Daar het een druif is die niet uniform rijpt, is de selectie bij de aankomst van de druiven in de kelder heel belangrijk. Na deze selectie wordt de fermentatie in stalen tanks uitgevoerd, gevolgd door een rijpingsproces van 6 maanden in grote eiken vaten.

Druivenras: Primitivo 100%,

Proefnotitie: Donker violet van kleur. In de neus hoofdzakelijk roodfruit(kersen), een vleugje chocolade en een toets van kruidnagel. Een mooie, volle aanzet met in de finale een fijn accent van vijgen en zoete drop.

Past bij: vleesgerechten, wild met zoete saus Serveertemperatuur: 18° - 20 °C

