Wijnfiche

Vini Menhir - Quota 29 | Salento IGT Primitivo Italië — 2025

Vinificatie

Manuele oogst. Lange schilmaceratie en daarna korte (6 maand) opvoeding op vaten van 600 à 1000 L. De hoeveelheid druiven per hectare wordt beperkt en alle druiven worden, op het juiste moment, handmatig geoogst en uiterst zorgvuldig geselecteerd op rijpheid . Deze zorgvuldigheid geeft de wijnen een zeer uitgebalanceerd en geconcentreerd karakter.

Smaak

Intens rood met paarse tinten. Zeer fruitige, zachte, zuiderse, volle en kruidige rode wijn. Zeer aromatisch, met eigenschappen van rijp rood fruit (kersen & braambessen) en een hint van peper. De smaak is vol met een warme vloed van overrijp geparfumeerd fruit, een beetje restsuiker en een lange fruitige afdronk. Met deze cuvee wil dit wijnhuis ons vooral het fruit in de Primitivo leren kennen in plaats van krachtige overgeconcentreerde wijnen voor te stellen.

Gerechten

Lam | Spek - gerookt | Barbecue | Ragout | Wild | Konijn met pruimen | Kaas

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Primitivo
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +2-3
Serveertemperatuur: 16 °C

