



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP

GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE (G.G.A.).



KLASSIFIKATION:

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

REBSORTEN:

Primitive.

BÖDEN:

Gekennzeichnet durch das Vorhandensein von oft zerklüftetem Tuffgestein, das auf einer Tonschicht ruht.

ALKOHOLGEHALT:

14,5% vol

HERKUNFTSGEBIET:

Provinzen Brindisi, Lecce, Taranto – Region Apulien – Süditalien.

HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Die geernteten sehr reifen Trauben (Primitivo ist eine frühe Rebe) werden nach dem traditionellen System gepresst und entrappt. Längere Mazeration, Reifung im Holzfass für ca. 6–8 Monate.

SENSORIK:

Wein von leuchtend roter Farbe mit intensiven violetten Reflexen, der mit zunehmender Reifung ins Granatrof tendiert. Das Aroma ist intensiv nach reifen Trauben, wenig mit einem leichten und charakteristischen Aroma von Pflaumen, Brombeeren und Himbeeren, kombiniert mit dem würzigen Aroma von Pfeffer, Kaffee und Kakao. Im Mund ist er weich und reichhaltig, angenehm und elegant, mit guter Intensität und Nachhaltigkeit.

ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Ein Wein von großer Substanz, reich an Körper, schmackhaft und dennoch weich und ausgewogen. Ideal für schmackhafte Gerichte, Grillgerichte, Fleischspieße, Braten und Schmorgerichte, hervorragend zu jeder Käsesorte, auch ganz frisch. Bei einer Temperatur von 18–20 °C servieren.

LOGISTIKDATEN:

Marin - 95 Kartons (5 Lagen mit jeweils 19 Kartons) - Einheiten pro Palette: 570 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm
- Gesamtgewicht: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com