



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP

ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (PGI).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (PGI).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Primitivno.

∞ ◆ TLA:

Karakterizira ga prisutnost tufazne stijene, često ispucale, koja leži na sloju gline.

∞ ◆ ALKOHOL:

14,5% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Provincije Brindisi, Lecce, Taranto - regija Puglia - južna Italija.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Ubrano vrlo zrelo grožđe (Primitivo je rana loza) preša se i uklanja peteljke tradicionalnim sustavom. Dugotrajna maceracija, odležavanje u drvenim bačvama oko 6–8 mjeseci.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Vino jarko crvene boje, s intenzivnim ljubičastim odsjajem, starenjem teži ka granatu. Miris je intenzivan po zreloom grožđu, vinski s laganim i karakterističnim mirisom šljive, kupine i maline, u kombinaciji s pikantnim mirisom papra, kave i kakaa. U ustima je mekan i bogat, ugodan i elegantan, dobrog intenziteta i postojanosti.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Vino velike supstance, bogatog tijela, ukusno, a meko i uravnoteženo. Idealan za ukusna jela, roštilje, mesne ražnjice, pečenja i pirjanja, izuzetan uz bilo koju vrstu sira, čak i sasvim svježeg. Poslužuje se na temperaturi od 18–20 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Marin - 95 kartona (5 slojeva po 19 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 570 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 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