



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.

∞ ◆ **ALKOHOLGEHALT:** _____

14% vol

∞ ◆ **HERKUNFTSGEBIET:** _____

Apulien.

∞ ◆ **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 Granatrot 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:** _____

Pallet Parolvini 1.5L - 64 Kartons (4 Lagen mit jeweils 16 Kartons) - Einheiten pro Palette: 384 - Abmessungen: 120 x 80 x 156 cm - Gesamtgewicht: 832 kg

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

Tel. 0424 89022

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