



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP

ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (PGI).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA: _____

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (PGI).

∞ ◆ SORTE GROŽDA: _____

Primitivno.

∞ ◆ ALKOHOL: _____

14% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA: _____

Puglia.

∞ ◆ 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: _____

Pallet Parolvini 1.5L - 64 kartona (4 sloja po 16 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 384 - Dimenzije: 120 x 80 x 156 cm - Ukupna težina: 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