



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP

ЗАЩИЩЕННОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (PGI).



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Защищенное географическое указание (PGI).

СОРТА ВИНОГРАДА:

Примитивный.

КРЕПОСТЬ:

14% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Апулия.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Собранный очень спелый виноград (Примитиво - ранняя лоза) прессуется и отделяется от гребней с использованием традиционной системы. Длительная мацерация, выдержка в деревянных бочках примерно 6–8 месяцев.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Вино ярко-красного цвета с интенсивными фиолетовыми отблесками, с возрастом становящимся гранатовым. Аромат интенсивный, спелого винограда, винный, с легким и характерным ароматом сливы, ежевики и малины в сочетании с пряным ароматом перца, кофе и какао. Во рту оно мягкое и насыщенное, приятное и элегантное, с хорошей интенсивностью и стойкостью.

РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофилтрации.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Вино с прекрасным содержанием, богатым телом, вкусным, но мягким и сбалансированным. Идеально подходит для вкусных блюд, гриля, мясных шашлыков, жаркого и тушения, отлично сочетается с любым сыром, даже со свежим. Подавать при температуре 18–20 °C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Pallet Parolvini 1.5L - 64 коробок (4 слоя по 16 коробок каждый) - Единиц на паллете: 384 - Размеры: 120 x 80 x 156 cm - Общий вес: 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