



PietraPura Hyria Primitivo Puglia

Puglia, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Heet en droog klimaat. De bodem bestaat uit 'terra rossa' (oude, rode aarde) op kalksteen. De wijnstokken worden laag bij de grond gehouden (bush vines of bosstokken), zoals gebruikelijk in een dergelijk klimaat.

VINIFICATIE: 30% van de wijn wordt een jaar in barriques gerijpt, het resterende deel in staal gedurende dezelfde periode.

DRUIVEN: primitivo

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Paarsrode kleur met zwart-violette reflecties, intens en aanhoudend aroma met hints van rood fruit. Volle en zachte wijn, met een mooie uitgebalanceerde afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 16-18 °C bij pasta's, vleeswaren en oude kaas.

WEETJE: De druif primitivo is identiek aan de druif zinfandel uit Californië. De 'moeder' van deze druif is de Kroatische tribidrag.

PIETRAPURA



De familie Zingarelli, eigenaar van Rocca delle Macie in Toscane, is een heel nieuw avontuur aangegaan. Met PietraPura hebben de Zingarelli's de wens verwezenlijkt om wijn te maken in Salento, dat in de hak van de Italiaanse laars ligt. Hier maken ze wijnen die de essentie van het Apulische terroir tot uitdrukking brengen, waarbij de authenticiteit van de lokale druiven negroamaro en primitivo wordt gecombineerd met de expertise en knowhow die in de loop van de tijd door Rocca delle Macie zijn opgedaan. Verantwoordelijk voor de wijnen van PietraPura - Mandus en Hyria van primitivo en 'Nterra van negroamaro - is wijnmaker Luca Francioni van Rocca delle Macie. De PietraPura-lijn biedt niet alleen wijnen van hoge kwaliteit, maar promoot ook actief het rijke wijnerfgoed van Salento in Italië en wereldwijd.