



PietraPura Mandus Primitivo di Manduria

Puglia, Italië

KLIMAAT & TERROIR: In de Apulische subregio Manduria heerst een heet en droog klimaat. De druivenstokken zijn in struikvorm gesnoeid - de Alberello-methode - en groeien op de 'terra rossa'; een roodgekleurde bodem met kalksteen.

VINIFICATIE: Vier maanden rijping op Frans eikenhout.

DRUIVEN: primitivo

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Deze wijn heeft een geweldige structuur, een intens robijnrode kleur met violette reflecties, brede aroma's van rijpe kersen en pruimen en aangename tonen van cacao en vanille.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 16-18 °C met gegrild of geroosterd vlees, wild en harde kazen.

WEETJE: De DOC Primitivo di Manduria is hét kwaliteitsgebied voor de druif primitivo. Binnen de aangewezen regio, die aan de Middellandse Zee ligt, ontwikkelen de druiven nog rijkere en diepere smaken.

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.