



Torralta Primitivo

Puglia, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat is warm, maar wordt beïnvloed door de Adriatische Zee. De wijngaarden liggen voornamelijk rond de stad Brindisi.

VINIFICATIE: De druiven ondergaan een traditionele, langzame vergisting op een temperatuur van circa 25°C. Na vier maanden rust in het vat wordt de wijn gebotteld.

DRUIVEN: primitivo

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Dieprode kleur en een warme geur van van rijpe kers, braam en aardbei in combinatie met zwarte peper. De smaak is heerlijk vol, met een verrassend frisse ondertoon en een zijdezachte afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij allerlei soorten vlees van de grill. Ook lekker bij charcuterie, pittige harde kazen en pasta's met sauzen op basis van vlees, gegrilde aubergine of paddenstoelen.

WEETJE: De primitivo is verwant aan de Californische zinfandel en de Kroatische tribidrag.



Torralta



Puglia, in het uiterste zuidoosten van Italië, is een warme en vruchtbare streek. De druiven die er groeien, moeten dus bestand zijn tegen de hitte. Vandaar dat Puglia vooral uitblinkt in rode wijnen. Van lokale druivenrassen zoals negroamaro, malvasia nera en - de meest bekende - primitivo worden er mooie volle wijnen gemaakt boordevol rijp donker fruit. De primitivo van Torralta is daar een mooi voorbeeld van. Leuk weetje: primitivo is verwant aan de Californische druif zinfandel.