



Poggio Le Volpi Tator Primitivo

Omschrijving

Granaatrode kleur. Aroma's van rijp rood fruit en jam, met duidelijke tonen van kaneel, gedroogde vijgen en amandelen. Complexe wijn, met een volle smaak, goede body en structuur.

Druivenras(sen)

100% Primitivo

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst.

Metodo passule is Puglians dialect voor appassimento. Na de oogst drogen de druiven op matten. Door het drogen van de druiven verliezen deze een deel van hun vocht, waardoor een hoge concentratie aan suikers en aroma's overblijft.

De wijn rijpt in 100% Franse barriques gedurende 10 maanden.

Herkomst

De wijngaarden zijn gelegen in Puglia, waar Primitivo de meest verbouwde druivensoort is. De dieprode tot zwarte druiven krijgen er volop zon, waardoor ze een hoog alcoholpercentage ontwikkelen. Het gebied staat bekend om de volle en krachtige rode wijnen, die veelal een hogere zuurtegraad hebben.

Eettips

De Tator is een fantastische wijn bij wild, stoofvlees, rijke vleesgerechten en rijke kaassoorten. Serveren in grote glazen op max 18 graden.

Bijzonderheden

Opleggen kan nog tot 5 jaar na oogstjaar.

Wijnhuis omschrijving

Om zijn ultieme 'wijdroom' te bereiken, richtte Felice Mergè in de jaren '90 het Italiaanse wijnhuis Poggio Le Volpi op. Het wijnhuis is gevestigd in Monteporzio Cato, iets ten zuiden van Rome en heeft prachtige moderne kelders. De wijngaarden van Poggio Le Volpi beslaan 30 hectare. Poggio Le Volpi maakt al jaren toonaangevende wijnen in Lazio. Regelmatig vallen wijnen van dit wijnhuis in de prijzen. Zo hoort de Baccarossa tot de beste wijnen van Italië.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0407116
Wijnsoort:	Rode wijnen
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14,5
Jaar:	2020
Land:	Italië
Streek:	Puglia
Appellatie:	IGP Puglia
Wijnhuis:	Poggio Le Volpi