



PONTE VIRO

rood

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Puglia – Zuid-Italië - “Hiel” van Italië

PRODUCENT : Michele Biancardi

DRUIVENRAS & BODEM : 100% Primitivo op kalkrijke bodem

BIO : Ja – Europees Bio Label

GEUR : Rode bes, Braam, Vleugje cacao

SMAAK : Sappig, rijp rood fruit, vlezig, rond

VATRIJPING : 10 maanden

BEWAAR POTENTIEEL : 4 jaar

SERVEER TEMP. : 18° C

IDEALE BEGELEIDER BIJ : Stoofpotjes, Vleesgerechten samen met een ratatouille en veenbes

WEETJE : Primitivo “Primo” : één van de druivenrassen dat als eerste, primo, rijp is in Zuid-Italië

Eens de Primitivo druiven voldoende rijp zijn, worden deze manueel geplukt eind augustus, begin september. Na een extra selectie in de wijnkelder worden ze ontrist en gevinifieerd tijdens een periode van 20 dagen. Hier is de temperatuur van de fermentatie iets hoger (22°C) om zo een optimale kleur extractie te bekomen.

Nadat de malolactische fermentatie is afgelopen, (dit is de omzetting van het hardere appelzuur in de wijn naar het zachtere melkzuur, waardoor de wijn soepeler wordt) gaat de wijn in grote eikenhouten vaten van zo'n 20 hectoliter. De wijn wordt nadien niet gefilterd om zo alle smaak in de wijn zelf te behouden. Hierdoor kan er dus een beetje bezinksel aanwezig zijn, ook voor een wijn uit een recenter jaar.

Deze Ponte Viro Primitivo rust dan nog 3 maanden uit op fles alvorens rechtstreeks naar Hamme geïmporteerd te worden.

Phivino Wijnimport – Broekstraat 167 – 9220 Hamme – 0478 385607 – info@phivino.be