GIUSTINI

Areale
Primitivo di Manduria DOC

Erzeuger:	**Tenuta Giustini**
Herkunft:	Apulien San Giorgio Ionico (TA), Salento, Apulien
Rebsorten:	100% Primitivo
Boden:	Mittlere Textur mit gutem Tonanteil
Ausbau/Reife:	Handlese in der ersten September-Dekade. Mazeration und alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen für zehn Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 24 bis 26 °C. Drei Monate Reifung in Barriques aus französischer Eiche.
Eigenschaften:	Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Düfte, von guter Komplexität, mit Noten von Kirsche, Schwarzkirsche und Pflaume. Am Gaumen samtig und ausgewogen, mit weichen Tanninen. Serviertemperatur: 16 - 18 °C
Ideal zu:	Geschmacksintensiven Speisen, Lamm und Wild mit kräftigen Soßen, Hartkäse.

© Vinissimo GmbH, München

VINISSIMO