



Calùra Appassimento Puglia IGP

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 letzten September-Dekade. Trocknen der Trauben am Weinstock für 15 bis 20 Tage, indem der Stiel geschnitten wird, um den Durchgang von Saft zu vermeiden. Mazeration und alkoholische Gärung mit ausgewählten Hefen für acht Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 24 bis 26 °C. Drei Monate Reifung in Barriques aus französischer Eiche.
Eigenschaften:	Intensives Rubinrot. In der Nase Aromen von reifen Früchten, Marmelade, Erdbeeren und Brombeeren, umhüllt von Noten von Kakao und Tabak. Am Gaumen voll und harmonisch, mit einem packenden Finale. Serviertemperatur: 16 - 18 °C
Ideal zu:	Gebratenem Fleisch und Wildgerichten, gereiftem Hartkäse.