







## Pinataro Appassimento

Tagaro

Product index: IS134

<b>Kraj / region</b>	Apulia (Włochy)
<b>Kolor</b>	Czerwone
<b>Smak</b>	Wytrawne
<b>Styl</b>	Spokojne
<b>Pojemność</b>	0,75 l
<b>Apelacja</b>	IGP Puglia

# Description

Kupaż gron Primitivo, Negroamaro, Nero di Troia i Merlot z 10–20 letnich winorośli, uprawianych na piaszczystej i wapiennej glebie. Cechą szczególną tego wina jest proces "appassimento", podczas którego po starannej selekcji zbiorów winogrona są suszone w skrzyniach przez 4–5 tygodni, by wzmocnić intensywność smaków i aromatów. Po tym czasie moszcz i skórki schładzane są do temperatury 4–5°C w unikalnym tunelu chłodniczym, ułatwiającym macerację na zimno. Następnie następuje fermentacja alkoholowa w kontrolowanej temperaturze: początkowo ok. 28–30°C, później obniżonej do 22–24°C. Na koniec procesu wino jest tłoczone, a następnie fermentowane malolaktycznie w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Otrzymujemy trunek o barwie rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet oferuje intensywne nuty dojrzałych suszonych owoców z przewagą daktyli i fig w czułym tańcu z mieszanką czarnych porzeczek, jeżyn i leśnych jagód. Po chwili dołączają doń akcenty korzenne i pikantnych przypraw. Na podniebieniu miękkie i aksamitne, pełne czerwonych owoców i konfitury oprószonej odrobiną świeżo mielonego pieprzu i cynamonu. Całość pozostaje w pamięci na długo. Doskonale się komponuje z pieczonym bądź duszonym czerwonym mięsem, grillowanym stekiem, cielęciną, a także dojrzewającymi serami i wędlinami.