



Pinataro Appassimento

Tagaro

Product index: IS134

Kraj / region	Apulia (Włochy)
Kolor	Czerwone
Smak	Wytrawne
Styl	Spokojne
Pojemność	0,75 l
Apelacja	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.