



San Marzano, Primitivo di Manduria DOP Sessantanni

- 2015 -

Land: Italië

Streek: Puglia

Appellatie: Primitivo di Manduria DOP

Classificatie:



Domein: In 1962 bundelden 19 wijnboeren uit San Marzano hun krachten en richtten zo "Cantine San Marzano" op. Tegenwoordig telt deze coöperatie meer dan 1200 telers en maakt het gebruik van moderne en technologisch geavanceerde installaties zonder afbreuk te doen aan de zeer oude wijntraditie van Puglia. San Marzano ligt in Puglia, in het hart van de veelgeprezen DOC "Primitivo di Manduria", tussen twee zeeën (Ionische en de Adriatische Zee). De provincies Taranto en Brindisi bieden een landschap waar wijngaarden en olijfbomen zij aan zij groeien op een rode ondergrond. Deze bodem en de Middellandse Zee terroir spelen een essentiële rol in de productie van hoogwaardige wijnen. Het klimaat is extreem, met moeilijke omstandigheden: droogte, vorst, Sirocco wind. Toch zorgen deze gepassioneerde wijnmakers ervoor dat zelfs druiven uit de oudste wijngaarden volle en elegante wijnen opleveren.

Bodem: De bodem bestaat voornamelijk uit fijne, rode aarde, kalksteen en gesteente.

Opbrengst: Er staan 5.000 wijnstokken per ha aangeplant.

Oogst: De oogst geschiedt volledig manueel in de tweede week van september.

Vinificatie: Schilnweking gedurende 18 dagen voor 80% van het geheel en 25 dagen voor de overige 20%, gevolgd door een temperatuurgecontroleerde fermentatie. Deze Primitivo rijpt 12 maanden in vaten van Frans en Amerikaans eiken.

Druivenras: 100% Primitivo.

Proefnotitie: In de neus fruitige aroma's van kersen, pruimen, lichtgekruid met elementen van tabak. Een volle, zachte wijn met fijne tannines, in de afdrank elementen van cacao, koffie en vanille.

Temperatuur: De ideale serveertemperatuur van deze wijn is rond de 18 graden Celsius.

Lekker bij: Deze wijn past goed bij pittige voorgerechten, rood vlees en wild.



Voor meer informatie zie www.goessens.com



Rood

Quality Wines bought on the spot