



PASQUA Desire Lush & Zin – FOUNDER'S SELECTION PRIMITIVO

Pasqua - vīndari trīs paaudzēs! Pasqua vīna darītava dibināta 1925. gadā kā ģimenes uzņēmums un tāds arī palicis līdz pat mūsdienām. Šī ģimene ir pratusi mainīties līdz laikam, saglabājot tās senās tradīcijas, kas to padarīja izcilu jau sākumā. Katrā Pasqua vīnā ir atrodama maza daļiņa šīs ģimenes kaislības!

Bottle volume

0.75 L

Quantity

Pievienot grozam



Bagātīgs, pilnmiesīgs pussauss sarkanvīns, kas izgatavots no augstākās kvalitātes Primitivo (Zinfandel) vīnogām no Apūlijas reģiona. Dziļa rubīnsarkana krāsa ar intensīviem nogatavinātu kazeņu, plūmju un tumšo ķiršu aromātiem. Kompleksitāti pievieno vijolišu, melno piparu un žāvētu garšaugu notis.

Sarkanās Primitivo vīnogas rūpīgi novāc ar rokām un pēc tam ātri nogādā vīna darītavā, kur tās tiek atdalītas no kātiņiem un maigi presētas. Vīnogas vienu nedēļu paliek tvertnē zemā temperatūrā, lai veiktu pirmsfermentācijas macerāciju un palielinātu augļaino profilu. Alkohola fermentācija norisinās 20-24°C temperatūrā, aptuveni, 15-20 dienas. Vīns tiek noturēts nerūsējošā tērauda tvertnēs 6 mēnešus pirms pildīšanas pudelēs.

Ideāls ar grilētu vai ceptu sarkano gaļu un nogatavinātiem sieriem.

Pasniegt 18°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	14,0 %
KORĶIS	Dabīgais korķis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Primitivo (Zinfandel)
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Pasqua Vigneti E Cantine Spa
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Apūlija
SALDUMS / PILNĪBA	Pussauss