



PASQUA LAPACCIO PRIMITIVO

Lapaccio vīns nāk no Salento apgabala – pašas Apūlijas vīna darīšanas sirds. Tieši šeit ģimene pirms vairāk nekā 90 gadiem sāka nodarboties ar vīna darīšanu, vēl pirms pārceļšanās uz Veronu. Šis reģions ir īpaši slavens ar Primitivo vīnogu audzēšanu. Vīnkopībai šeit ir senas saknes, kas sniedzas līdz pat Senās Grieķijas laikam.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L

Quantity

Pievienot grozam



Sarkanās Primitivo vīnogas tiek novāktas un uzreiz presētas kontrolētā temperatūrā. Fermentācija norisinās ar mizas macerāciju 12–14 dienas, ikdienā pārmaisot, lai iegūtu vairāk tanīnu un antociānīnu, temperatūrā 20–24 °C. 50% vīna tiek izturēti ozolkoka mucās (barrique) 4 mēnešus.

Garša un aromāts

Vīns ar dziļu rubīna krāsu un siltu, intensīvu aromātu, kurā jūtamas plūmes, nogatavojušies ķirši un saldeni garšvielu akcenti. Garšā tas ir pilnmiesīgs un samtains, ar sulīgu augļu notīm, viegliem vaniļas, tabakas un šokolādes pieskārieniem.

Pasniegšana

Lieliski piemērots bagātiem ēdieniem – grilētai un sautētai sarkanajai gaļai, pikantiem gaļas ēdieniem, lazanjai, nobriedušiem sieriem un pat tumšās šokolādes desertiem.

Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 16–18 °C.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Sarkanvīns
ALKOHOLA SATURS	13,5 %
KORĶIS	Skrūvējams korkis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Primitivo
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Pasqua Vigneti E Cantine Spa
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Apūlija
SALDUMS / PILNĪBA	Pussaus