



Michele Biancardi Puro Primitivo

Algemeen

Deze vol fruitige wijn uit de regio Puglia wordt gemaakt van 100% Primitivo-druiven. De druif, in Californië gekend als de Zinfandel, dankt zijn naam aan de eigenschap om vroeg rijp te zijn. Rond de oorsprong van de Primitivo bestaat tot op heden nog steeds onduidelijkheid. Vandaag behoort ze tot de 10 meest gecultiveerde rode druivenrassen van Italië.

De wijngaard is gelegen naast de Gargano (de spoor van Italië (in de hiel)) en de zee. De ondergrond is kalkrijk.

De druiven worden manueel geplukt en geselecteerd.

Michele Biancardi maakt hier een zeer mooie, warme en volle Primitivo-versie. Eens de druiven voldoende rijp zijn, worden deze manueel geplukt. Na een extra selectie in de wijnkelder worden ze ontrist en gevinifieerd. Na de gisting rijpt de wijn gedurende 1 maand in grote houten tonnen van 20 hectoliter, dit om structuur en finesse aan de wijn toe te voegen. Daarna nog 6 maanden in inox-vaten. Tevens een biologische wijn.

Kan ook licht gekoeld geserveerd worden (+/-14°C).

Soort

Rood fris

Bodem en ondergrond

Gravel, Grind, Stenen, Zand

Druif

Primitivo

Land

Italië

Regio

Puglia

Jaargang

2021

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

1 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

De Puro is een aromatische, fruitige wijn met aroma's van licht zoet rood fruit bijna konfituur (kersen op siroop, vlierbessensiroop), florale tonen, kruiden en een frisse toets (eucalyptus), maar ook licht gerookt en vanille-toetsen. Snoepgoed, kruiden en anijs zijn ook nooit ver weg.

Smaak

Het rood fruit in de neus zet zich door in de mond. De zoete ondertoon komt ook hier terug. Het



milde tannine-gehalte zorgt voor een toegankelijke wijn, terwijl de nodige zuren zorgen voor frisheid. Volle, soepele wijn met vlezig karakter. De houtlagering neemt dan weer de structuur en finesse voor zijn rekening maar blijft op de achtergrond. Kan ook licht gekoeld geserveerd worden (+/-12°C).

Gastronomie

Lekker bij rood vlees, charcuterie, pasta's, kazen, ...

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Kalfsvlees, Kazen, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Varkensvlees

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar