



## Michele Biancardi Ponte Viro Primitivo

### Algemeen

Deze klassebak 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. In Puglia vinden we de Primitivo vooral in de provincie Taranto en Brindisi.

Michele Biancardi, die zijn wijngaarden in de wat noordelijker gelegen provincie Foggia heeft liggen, maakt hier een zeer mooie, warme en volle Primitivo-versie. Eens de druiven voldoende rijp zijn, worden deze manueel geplukt eind augustus, begin september.

Michele Biancardi is ontzettend rigoreus op de kwaliteit van zijn druiven, uitsluitend de beste vruchten zijn geschikt voor zijn Ponte Viro. Na een extra selectie in de wijnkelder worden ze ontrist en gevinifieerd. Aansluitend op de laatst doorgevoerde selectie en persing start de fermentatie, dit gedurende 20 dagen en bij een temperatuur iets hoger als 22°C om zo een optimale kleur extractie te bekomen.

Nadat de malolactische fermentatie is afgelopen, (omzetting van het hardere appelzuur naar het zachtere melkzuur, waardoor de wijn soepeler wordt) rijpt de wijn gedurende 10 maanden in grote houten tonnen van 20 hectoliter, dit om structuur en finesse aan de wijn toe te voegen. De wijn wordt nadien niet gefilterd om zo alle smaak in de wijn zelf te behouden. Hierdoor kan er dus een beetje bezinksel aanwezig zijn. De wijn mag daarna nog 3 maanden van flessenrust genieten.

Schenktip: het is een ongefilterde wijn, dus je mag hem gerust decanteren.

### Soort

Rood complex

### Bodem en ondergrond

Kalk

### Druif

Primitivo

### Land

Italië

### Regio

Puglia

### Jaargang

2020

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

10 maanden

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Intens kersenrode kleur.

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto:koen@lartduvin.be)  
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



## Geur

De Ponte Viro is een aromatische krachtpatser met aroma's van licht zoet donker fruit (kersen op siroop, vlierbessensiroop, pruimen), aardse tonen (humus, champignon), kruiden en een frisse toets (eucalyptus).

## Smaak

Het zwart fruit in de neus zet zich door in de mond waar we zelfs gekonfijte vijgen en dadels ontdekken. De zoete ondertoon komt ook hier terug. Het milde tannine-gehalte zorgt voor een toegankelijke wijn, terwijl de nodige zuren zorgen voor een aangename frisheid. De houtlagering neemt dan weer de structuur en finesse voor zijn rekening maar blijft mooi verweven op de achtergrond.

## Gastronomie

Lekker bij rood vlees, wild, lam, konijn, en stoofpotjes. De licht zoete toets kan men altijd accentueren door in het gerecht een fruitig element te verwerken.

## Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

## Alcoholgehalte

13.50 %

## Inhoud

750.00 ml/stuk

## Sluiting fles

Kurk

## Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar