

Feudo Monaci Primitivo Puglia IGT

Proefnotitie: Helderrode kleur. De geur is vol en intens, waar de rijpe druiven sterk naar voren komen. Volle, fluweelzachte smaak met een uitstekende structuur waar smaken van bessen en kersen de boventoon voeren.

Specificaties:

Producent Castello Monaci
Druivensoorten 100% primitivo
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Puglia
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 13%

Smaakprofiel: Fluweelzacht, bessen, kersen

Vinificatie: Door de handmatige oogst vroeg in de ochtend behouden de druiven hun frisheid. De vinificatie vindt plaats onder gecontroleerde temperaturen, met frequent overpompen. Na de malolactische gisting rijpt de wijn op RVS tanks.

Wijn & spijs: Rijke pasta- en rijstgerechten, gegrild of gestoofd rood vlees, wild, rijpe kazen.

Achtergrondinformatie: Feudo Monaci wordt geproduceerd in het prachtige wijnhuis van Castello Monaci, wat in 1970 is opgericht. Niet ver van Lecce, dichtbij de zee, aan de weg naar Taranto, bij de poorten van Salice Salentino, bevinden zich eeuwenoude olijfbomen- en wijngaarden rondom het Castello Monaci. Wijnmaker Leonardo Sergio gebruikt veelal inheemse druivenrassen als de primitivo, negroamaro en malvasia nera. De wijnen kenmerken zich door een hoge kwaliteit, volle en rijpe smaken van zongedroogd fruit met een heerlijke kruidigheid. Castello Monaci werkt zoveel mogelijk natuurlijk en is onderdeel van de 'slow wine' beweging. De wijngaarden pal naast de zee gelegen en het klimaat zorgen ervoor dat de druiven op een natuurlijke manier beschermt worden tegen ziekten. Het kasteel in het midden gelegen is behalve de wijnkelder ook een van de meest populaire trouwlocaties van Italië.

