



PIETRA PURA Mandus Primitivo di Manduria D.O.C



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Puglia regionas (Primitivo di Manduria)



GAMINTOJAS

ROCCA DELLE MACIE



APDOVANOJIMAI



ISTORIJA

1973 metais vyninę ROCCA DELLE MACIE įsteigė garsus to meto kino pasaulio atstovas Italo Zingarelli, nuo seno puoselėjęs svajonę užsiimti vyndaryste. Pirmieji ROCCA DELLE MACIE vynai rinkoje pasirodė praėjus 5 metams nuo vyninės įsteigimo. Iš karto susilaukė puikaus įvertinimo ne tik Italijoje, bet ir visame pasaulyje. Taurūs ir rafinuoti ROCCA DELLE MACIE vynai – tai kruopščios vynuogininkystės bei atidaus ir preciziško kiekvieno vyno gamybos proceso įgyvendinimo rezultatas.

ROCCA DELLE MACIE – veržli vyninė, kuri per daugiau nei ketvirtį amžiaus sugebėjo įsitvirtinti pasaulinėje vyno rinkoje kaip viena svarbiausių vyninių Toskanos regione.

PIETRA PURA yra dar viena projektas, kurio tikslas yra pagaminti sirpus ir energingo stiliaus vynus iš Apulijos vietinių vynuogių veislių.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Primitivo*

Vynas brandinamas 4 mėnesius prancūziško ąžuolo statinėse siekiant sukurti vynu būdingą kompleksškumą ir aromatų gelmę.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vynas kvėpia trešnių kauliukais ir oda, rozmariniais bei gervuogėmis, saldymedžiu. Burnoje vynas svarus ir vaisiškas, šilkinių taninų, vaisiškų tonų, kuriuose keičia kakavos bei juodojo šokolado aromatai.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Derinti prie kaulienos šonkauliukų, jautienos mėšainio su *cheddarsūriu*, griliuje keptų patiekalų, brandintų sūrių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16°C

