




MAXALE Primitivo IGP Puglia

Appassimento

 **KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**
Vynas, raudonasis, sausas


 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**
Apulija, Italija


 **GAMINTOJAS**
ORION Wines


 **APDOVANOJIMAI**
NAUJIENA

 **ISTORIJA**

Orion Wines nepaliauja stebinti vyno bendruomenės ekspresyviais, energingais ir įspūdį paliekančiais vynais. Vienas iš vyninės vėliavnešių tapo Maxale Primitivo Appassimento, - tai bene populiariausias vynas Apulijos regione, kurio populiarumas kasmet tik auga. Vyninė laikosi filosofijos gaminti išskirtinius ir išraiškingus vynus, todėl vienas iš pagrindinių principų – naudoti senų vynmedžių derlių, kuris lemia uogų koncentraciją. Orion Wines pristato naujieną – Maxale Chardonnay Macerato, kuris neabejotinai taps metų vynu.

 **ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI**
100% *Primitivo*. Vynuogės kruopščiai skinamos rankomis rugpsėjo pradžioje/viduryje. Rugsėjimo pabaigoje, kai vynuogės yra pilnai susirpusios, maždaug 50 % vynuogių taikomas specialus metodas kuomet kekių koteliai užsukami siekiant sustabdyti vynmedžio maitinimą. Tokiu būdu uogos natūraliai džiūsta ant vynmedžio. Vynuogės paliekamos ant vynmedžio maždaug 12 dienų ir netenka maždaug 25-30 % vandens, todėl koncentruojasi jų skonis ir aromatas.

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**
Intensyvios granato spalvos vynas kvepia sirpiomis trešnėmis, šokoladu ir vanile, saldymedžiu. Burnoje vynas energingas, glotnių taninų, sirpių vaisiškų aromatų.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**
Tiekti prie jautienos mėsainių su brandžiais sūriais, kiaulienos šonkauliukų, griliuje keptų žvėrienos dešrelių.

 **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**
14 °C

