



# PIETRA PURA Cotis Primitivo di Manduria DOP



## 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*

„Cotis“ anot senovės Salento dialekto reiškiantis „kalnas, akmuo“ (angl.rock) nusako vynu būdingą tvirtą stilių. Vynas brandinamas 12 mėnesius prancūziško ąžuolo statinėse siekiant sukurti vynu būdingą struktūrą, aromatų kompleksškumą ir dermę.



## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Gilios rubino spalvos vynas kvapia 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 kiaulienos šonkauliukų, jautienos mėsinio su *cheddar* sūriu, griliuje keptų patiekalų, brandintų sūrių.



## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16°C

