

Vinaioli

Darione Primitivo Puglia IGT



Moncépagewijn van **Primitivo**.

Het productiegebied ligt in **Agro di Cerignola** nabij Foggia, in het noorden van Puglia, de bodems bevatten voornamelijk kalk en klei. Een selectie van de beste druiven wordt eind augustus / begin september geoogst met een opbrengst van een kleine **100 hl/ha**.

In de cantina worden de trossen ontrist waarna de druiven in inox fermentatiekuipen worden gepompt, waar ze **2 tot 3 dagen gekoeld rusten (10-12°C)**. Pas dan worden zorgvuldig geselecteerde gisten toegevoegd en wordt de fermentatie onder temperatuurcontrole (26-27°C) opgestart.

Aan het einde van de alcoholomzetting wordt de massa zacht geperst en overgepompt naar andere inox vaten waar de wijn **3 maanden verfijnt**. Na filtering en stabilisatie wordt gebotteld, de wijn rust minstens twee maanden in de fles vooraleer hij op de markt komt.

Intense **dichte en donkere kleur**, de jonge wijn heeft een purperen schijn die langzaam afneemt. Deze Darione wordt **niet op hout gelagerd** om de **typische eigenschappen van de primitivo (vol fruitig, rijp, donker fruit en kruiden, lage aciditeit)** te bewaren.

Bij rood vlees, tomatensauzen en rijpe kazen.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be