

DESIRE LUSH & ZIN

Pasqua

DESIRE LUSH & ZIN PRIMITIVO

PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 20 kg, inseguito diraspate e pigiate. Le stesce rimangono nelle vasche una settimana a bassa temperatura per effettuare la macerazione pre-fermentativa. Segue la fermentazione alcolica a 22-26°C per circa 15-20 giorni con frequenti rimontaggi. Finita la fermentazione alcolica, il vino viene travasato e viene innescata la fermentazione malolattica. Il vino affina in legno per 6 mesi prima di essere imbottigliato.

NOTE DELL'ENOLOGO

Di colore rosso molto scuro. Naso intenso ed espressivo che richiama prugne, frutti rossi e liquirizia con sentori di vaniglia, caffè e cacao. All'assaggio si presenta corposo, equilibrato ed elegante.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento alla sella d'agnello, cosciotto di capretto al forno, costata di manzo e brasati.
Servire a 18 °C.



Provenienza

Puglia

Gradazione Alcolica

13,5%

Uve/Blend

Primitivo 100%

PH

3.45

Acidità totale

6 g/l

Invecchiamento

6 mesi in barrique

Zucchero residuo

14. g/l