

# Primitivo Rosso – Barricato 2019



## Azienda Zacheo Puglia, Italia

Tämä on ikivanha muinainen viini, jota on valmistettu vuosisatojen ajan Primitivo rypäleestä Salenton alueella vanhojen perinteiden mukaisesti. Zacheon perhe kunnoittaa näitä vanhoja suurenmoisia perinteitä ja menetelmiä.

Intensiivinen rubiininpunainen väri ja mielyttävän mausteiden vivahteikas maku, tasapainoltaan ja rakenteeltaan erinomainen viini, tyylikäs jälkimaku. Loistavat hapot joiden lempeät tanniinit ja täyteläinen tammisuus tekee viinistä erinomaisen löydyn.

Se sopii erinomaisesti grillattujen lihojen, patojen, kovien juustoen ja riistan seuraan. Myös välimeren antipastoille.

<b>Tyyppi:</b>	Punaviini
<b>Rypälelajike:</b>	100 % Primitivo
<b>Vuosikerta:</b>	2019
<b>Tuotantoalue:</b>	Salento
<b>Nimitys:</b>	Suojattu maantieteellinen merkintä. IGP
<b>Viininvalmistus:</b>	Rypäleiden keräämisen jälkeen rypäleen puristemehu maseerataan kuorien kanssa 6-7 päivän ajan 24-26 °C:n lämpötilassa. Tänä aikana viini käy alkoholikäymisen loppuun ja siirretään sitten terässiiloihin, joissa se aloittaa kypsymisvaiheensa. Tämän jälkeen se siirretään 225 litran ranskalaisiin barrique-tyynyreihin, joissa se viipyy kuusi kuukautta, Pullokypsytyys seuraa ennen markkinoille vapauttamista.
<b>Kypsytyys:</b>	Isoissa terässiiloissa.
<b>Vanhentaminen:</b>	6 kuukautta 225-litran barrique tammitynyreissä ja sen jälkeen pullossa.
<b>Alkoholipitoisuus:</b>	14 tilavuusprosenttia
<b>Tarjoilulämpötila:</b>	18-20 °C
<b>Tilavuus:</b>	75 cl
<b>Laatikkokokoko:</b>	6 kpl/laatikko
<b>HINTA:</b>	15.18 € ALV. 24%
	12.24 € ALV. 0%

Azienda Zacheo perustettiin vuonna 1921 perheyriityksenä, josta tuli Azienda Zacheo - Oleovinicola GIZ s.r.l. vuonna 1980. Sijaitsee Caprignano Salentinossa 27 km etelään Leccestä, Apulian pääkaupungista. Zacheo-yrityksellä on tällä hetkellä 5 000 neliömetrin alue viinitarhoja keskittyen pääosin paikallisiin punaisiin lajikkeisiin: Negroamaro, Primitivo ja Malvasia.