

ARTIKELFICHE

Naam	Primitivo
Jaartal	2017
Producent	Alberto Longo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Puglia
Druivensoorten	100% primitivo
Omschrijving	<p>Alberto Longo, een succesvolle internationale zakenman, tracht meer dan alleen goede wijnen in de fles te bottelen. De passie voor de historische regio rond Lucera, waar zijn wijnen worden gemaakt, gaat mee onder de kurk. Hun logo, met zes cirkels, verwijst trouwens naar archeologische tekeningen van de Dauniërs, de eerste lokale bevolking. De 35 hectare wijngaarden rond Lucera en San Severo produceren voornamelijk regionale variëteiten zoals falanghina, montepulciano, negroamaro en nero di troia.</p> <p>Alle wijnen in het gamma zijn verrassend fijn, maar het zijn vooral de pionierswijnen als de krachtige 'le Cruste' (IGP Puglia) en de complexe rode DOP Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso (blend van nero di troia, montepulciano en bombino bianco) die de hoogste erkenning verdienen in de nationale en internationale wijnpers.</p> <p>Deze Primitivo heeft een intens robijn rode kleur. In de neus vinden we rijp zwart fruit maar ook rode kers. In de medium volle structuur treffen we opnieuw het rijpe zwarte fruit in combinatie met rood fruit waardoor de wijn aangenaam fris is.</p>
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Manduria-Taranto, wijngaarden aangeplaat in 1955, bodem rijk aan leem en zand.
Opbrengst	5.600 stokken/ha
Oogst	Handmatige oogst
Vinificatie	Macératie en fermentatie in inox bij gecontroleerde temperatuur. Dit neemt 20 dagen in beslag met 2 overpompings per dag. Na de malolactische fermentatie in november verblijft de wijn nog 6/8 maanden op cementen
Opvoeding	6/8 maanden op cementen vaten
Analytisch	Alc: 13.5%
Productie	15.000 flessen
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022

