

Il Cardinale Linea Oro 2013

DOC Primitivo di Manduria



Land	Italië
Ligging	In Leporano in de provincie Taranto
Eigenaar	De familie Varvaglione sinds 3 generaties
Oppervlakte	1000 Ha
Bodem	Klei-kalk
Gemiddeld rendement	6000 kg grapes/hectare
Druivensoorten	100% primitivo di manduria
Leeftijd van de wijngaard	
Bewaarpotentieel	Minstens 10j
Cultuur	Korte snoei in "alberello", wekelijkse controle van de druiven vanaf juli, manuele oogst.
Vinificatie	Vinificatie door maceratie bij gecontroleerde temperatuur op 26 – 28 °C.
Rijping	Na malolactische fermentatie rijping in Franse en Amerikaanse vaten gedurende ten minste 10 maanden.
Beschrijving	Vrijstaande Primitivo-wijnstokken, gecultiveerd in het hart van de DOP-regio's, brengen druiven voort die zorgvuldig geselecteerd en met de hand geoogst worden. Het resultaat is een mooie wijn met aroma's van pruim, aalbes, vanille en zoethout. Il Cardinale Linea Oro heeft een mooie structuur en vormt een elegante verwijzing naar zijn streek. Robijnrode kleur. Zachte en evenwichtige smaak, met rijke tannines.
Nota	
Gastronomie	Past perfect bij alle gerechten, ideaal bij rood vlees en wild. Serveren bij 18 °C.