Schola Sarmenti Diciotto Salento IGT Rosso Magnum

Apulië - Italië

Diciotto: een wijn van 85 jaar oude wijnstokken geteeld volgens de traditionele en oude Apulische alberellomethode. 85 jaar geschiedenis stroomt in het sap van de oudste planten van de Schola Sarmenti wijngaarden. Een exclusieve wijn, geproduceerd in een beperkte oplage.

Deze Diciotto van Schola Sarmenti is gemaakt van 100% Primitivo. De druiven worden met de hand geoogst en voorzichtig in kleine beluchte kistjes geplaatst voor een optimale kwaliteit. De wijn rijpt gedurende 14 maanden in medium getoaste Franse eiken vaten en vervolgens 12 maanden in de fles.

Beperkte oplage



Proefnotitie

DICIOTTO Primitivo heeft overweldigende en diepe aroma's van rood fruit,balsamico en intense kruidige accenten. In de mond een heerlijk fluwelig mondgevoel met sensationele aroma's. Waanzinnige afdronk!

Drinken bij

Heerlijk bij wildgerechten, lamsvlees, stoofpotjes en gerijpte kazen. Ook geweldig om zo te drinken als meditatiewijn.

Houdbaarheid

10 jaar na oogstdatum

Druivenrassen

100% Primitivo

Persoonlijke proefnotitie

UNIQUATO
for wine lovers

Uniquato
Dorpsplein 8 - 2
3660 Oudsbergen
+32 (0) 478 94 73 82
www.uniquato.be