



Calecara Primitivo di Manduria DOC

De wijn is robijnrood met een granaatrode zweem. In de neus een intens boeket van zwart fruit met tonen van drop en koffie. De smaak is intens en het mondgevoel is zijdezacht dankzij de perfect geïntegreerde tannines. De afdronk is lang, met tonen van jam en kruiden. Deze wijn gaat perfect samen met gegrild vlees en pasta met zware rode sauzen.

Artikelnummer:	08548320
Land:	Italië
Oogstjaar:	2023
Streek:	Puglia
Appellatie:	Manduria DOC
Serveer Temperatuur:	18 - 20
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Primitivo
Smaak:	Fruitig, Soepel, Kruidig
Producent:	Progetti Agricoli
2.0 by Fourcroy:	Ja
Flesafsluiting:	Kurk

Calecara is een wijnhuis wat zichzelf heeft toegelegd op het maken van warme, volle wijnen uit Puglia. Dat houdt in dat ze volle, zachte en bijna zwoele wijnen produceren, met een van origine hoog alcoholpercentage. Deze door het lokale klimaat gedreven stijl is terug te zien in de naam; deze stamt af van 'vuur' en 'fornuis', als hommage aan de tradities en de warmte van het zuiden van Italië.

Calecara is opgericht in samenwerking met een kleine lokale wijngaard in het gebied San Donaci in de provincie Brindisi. Deze wijngaard heeft zich sinds haar oprichting gericht op het produceren van volle rode wijnen, welke door Primitivo worden gedomineerd. De wijnen van Calecara passen ideaal bij gegrild of geroosterd vlees en gerijpte kazen.

De wijn is robijnrood met een granaatrode zweem. In de neus een intens boeket van zwart fruit met tonen van drop en koffie. De smaak is intens en het mondgevoel is zijdezacht dankzij de perfect geïntegreerde tannines. De afdronk is lang, met tonen van jam en kruiden. Deze wijn gaat perfect samen met gegrild vlees en pasta met zware rode sauzen.