

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

PRECISO APPASSIMENTO PRIMITIVO '20



Met een veelzijdige achtergrond hebben drie nationaliteiten zich samengevoegd om een nieuw wijnbedrijf te starten. Stefano Girelli (Italiaan), Philippe Marx (Fransman) en Peter Kosten (Nederlander). Zij werkten vroeger reeds samen voor het Italiaanse Casa Girelli. De wijnmaker, Stefano Chioccioli, bepaalt hoe de wijnen worden gevinifieerd. Verschillende van deze wijnen kregen door Parker en the Wine Spectator 100 punten.

APPASSIMENTO

De term appassimento verwijst naar een handeling om de druiven te drogen: in het Frans passerillage: de rist wordt manueel gebroken, waardoor de druiven drogen aan de stok. Hierdoor is het geperste sap veel meer geconcentreerd.

KARAKTER

Druivensoort	primitivo
Land	Italië
Regio	Puglia
Smaak	3: stevig – stoer – rijk
Appelatie	Puglia IGP
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	3-4 jaar
Serveer temp.	16-18°C

SMAAKBESCHRIJVING

Intense robijnrode kleur, aroma's van kersen, frambozen en aalbessen. De wijn heeft een aangenaam kruidig karakter, met een volle, zachte smaak en een langdurige afdronk.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

rood vlees, rijk gevulde pasta's of een echte Italiaanse pizza.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem