

# MASSERIA SURANI Primitivo Cabernet Sauvignon Puglia IGT 0,75l



EAN 8004645811801 Kategorija Ramus vinas



**Spalva**  
Raudonasis



**Šalis**  
Italija



**Regionas**  
Apulija



**Skonis**  
Sausas



**Vynuogių rūšis**  
Primitivo



**Brandinimas**  
Brandinta 12 mėn. ažuolo statinėse



**Tūris**  
0,75



**Stiprumas**  
13%



**Kiekis dėžutėje**  
6

## Gamybos ypatumai

Sorani yra vieta, kur įsikūrusi „Masseria Surani“ vynuvinė. Vyndarys vynuogynus įsivaizdavo kaip moterį – paslaptinę, elegantišką ir aistringą, kurios atvaizdas ir puošia šio vyno etiketę. Vynuogės auginamos Salento regione, naudojant „Guyot“ metodą kalkinguose ir geležimi turtinguose dirvožemiuose. Maceracija su vynuogių odelėmis trunka 8–10 valandų, vėliau 10–12 dienų trunka fermentacija nerūdijančio plieno talpyklose, kontroliuojant temperatūrą, kuri neviršija 13°C. Galiausiai vinas brandinamas buteliuose mažiausiai 4 mėnesius.

## Aromatas

Vyno aromatas intensyvus, juntami raudonieji vaisiai, juodosios vyšnios ir slyvos su saldymedžio, tabako ir amaretto prieskonių užuominomis.

## Skonis

Vyno skonyje juntamos tamsios juodosios uogos, elegantiški, tačiau tvirti taninai bei ilgas poskonis, kuriame pirmiausiai atsiskleidžia žemiškos vyšnių natos su įvairių prieskonių užuominomis.

## Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama ragauti vieną arba derinti su ant grotelių kepta ar troškinta mėsa, intensyvaus skonio sriubomis, troškinais ar brandintais sūriais. Rekomenduojama patiekti platesnėje raudonojo vyno taurėje 16–18°C.