



CANTINE DE FALCO

OTTANTE PRIMITIVO DI MANDURIA

**wijn**

volle rode wijn

D.O.

Manduria

druivensoort

Primitivo

kleur

robijnrood

WIJNHUIS

Cantine De Falco is een familiewijnhuis dat sinds 1949 actief is in het hart van Salento, in Novoli, nabij Lecce. Al drie generaties lang combineren ze traditie met moderne technieken om het karakter van Zuid-Italiaanse druiven als Negroamaro en Primitivo te laten spreken. De wijngaarden profiteren van een warm, mediterraan klimaat, kalkrijke bodems en verkoelende zeewind, wat zorgt voor wijnen met rijp fruit, kruidigheid en frisse structuur.

VINIFICATIE

In dit warme, mediterrane gebied bereiken de druiven moeiteloos volledige rijpheid, wat essentieel is voor de diepe kleur en de rijke, zwoele aromatiek waar Manduria om bekendstaat.

Na de oogst worden de druiven zorgvuldig ontscheid en naar roestvrijstalen silo's (inox) geleid, waar de fermentatie op gang komt. Tijdens deze eerste fase blijft de most vijftien dagen in contact met de schillen. Deze gecontroleerde maceratie, bij constante temperatuur, zorgt voor maximale extractie van kleur, aroma's en structuur, zonder dat het fruit aan frisheid verliest.

PROFIEL

De wijn toont een mediterrane geur van amarena, rijpe bramen en zwarte kersen, aangevuld met warme kruidigheid zoals koffie, tabak, olijf en tijm. De smaak is vol en omhullend, mooi in balans tussen rijp fruit, zachte tannines en een frisse ondertoon. Elegant, fluweel en een verrassend lange afdronk.

CULINAIR

Gaat mooi samen met de wildkeuken. Stoofgerechten met vlees zoals lam en rund. Ook erg mooi met Italiaanse harde kazen zoals oude pecorino of parmazaan.