

La Traversata Primitivo (BIO)

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Corvezzo Winery

Druivenras(sen): Primitivo

Streek & Land: Puglia, Italië

Karakter: Geur van zwarte bessen, vijgen en pruimen. De smaak is lekker vol en rond, rijp zwart fruit, rijpe tannines, stevig en niet te zoet. Dit is een droge primitivo en geen appasimento-stijl.

Wijnbereiding: Na de fermentatie in RVS ondergaat de wijn ook een malolactische gisting waarbij het harde appelzuur wordt omgezet in zachtere melkzuren. Een deel van de wijn rijpt daarna op houten vaten en wordt later geblend met de basiswijn die vergist is op RVS.

Producent & gebied: Het familiebedrijf Corvezzo, opgericht in 1960 wordt gerund door de 3e en 4e generatie. Renzo Corvezzo staat samen met zoon Giovanni en dochter Katia aan het roer van dit domein dat 160 ha groot is. De wijngaard en wijnmakerij van de familie (154 ha) bevinden zich in de buurt van Treviso, tussen de Dolomieten en de Adriatische Zee, een perfecte locatie voor de productie van biologische druiven.

Corvezzo streeft naar constante duurzaamheid. Dit is te zien in de aandacht voor specifieke details. Van de wijnstok tot het eind product, het doel van de familie is om het milieu te respecteren en afvalstoffen te recyclen.

Wijn & Spijs: Deze wijn combineert goed met rood vlees, gerechten met tomaat, pasta gerechten, gerechten met paddenstoelen, harde en blauwe kazen.

Overige informatie: Deze wijn is bio gecertificeerd en ook geschikt voor veganisten (ICEA-certificatie) dus geklaard of gefilterd zonder gebruik van dierlijke eiwitten. Gecertificeerd duurzaam (alle energie wordt gewonnen door zonnepanelen en het snoeihout wordt gebruikt in een in een eigen biomassacentrale om warmte op te wekken). Verder gebruikt men lichtgewicht flessen en gerecycled papier en karton voor verpakking en etiketten.