# Zolla Primitivo di Manduria

## Apulië - Italië

Zolla Primitivo di Manduria is zo'n wijn die direct indruk maakt met zijn volle smaak, zachte structuur en warme Zuid-Italiaanse uitstraling. De wijn komt uit het hart van Primitivo di Manduria, tussen Sava en Manduria in Puglia, waar zon, warmte en de nabijheid van de Ionische Zee zorgen voor rijpe druiven met veel concentratie en karakter. De wijn wordt gemaakt van oude alberello-stokken van meer dan 30 jaar oud.

Wat deze wijn extra aantrekkelijk maakt, is zijn combinatie van kracht en souplesse. Zolla wordt gemaakt van 100% Primitivo en ondergaat malolactische gisting in roestvrij staal, gevolgd door een rijping van 6 tot 8 maanden op gebruikte barriques van Amerikaans en Frans eiken. Dat geeft de wijn extra ronding en diepgang, zonder dat het fruit naar de achtergrond verdwijnt.

In het glas laat Zolla een robijnrode kleur met violette schakering zien. In geur en smaak draait het om rijp rood en donker fruit, met tonen van kers, braam en pruim, aangevuld met zachte kruidigheid en een vleugje chocolade, eikenhout, kaneel of zoethout. De stijl is vol en rijk, maar tegelijk mooi in balans, met zachte tannines en een lange, frisse finale.

Zolla Primitivo di Manduria is daarmee een uitstekende keuze voor liefhebbers van warm, soepel en karaktervol rood. Dit is een wijn die meteen veel smaak geeft, maar toch heel toegankelijk blijft. Een heerlijke fles voor bij een rijk diner, een goed stuk vlees of gewoon voor een avond waarop je zin hebt in een vol glas Italiaans rood met comfort en klasse.




### Proefnotitie

Vol en verleidelijk met tonen van kersen, bramen en rijpe pruimen, aangevuld met zachte kruiden en een vleugje chocolade. De smaak is warm, soepel en fluweelzacht, met rijpe tannines en een lange, ronde afdronk. Een krachtige Primitivo met veel charme en direct drinkplezier.

### Drinken bij

Heerlijk bij pasta met vleessaus, gegrild rood vlees, lamsgerechten, stoofgerechten, wild en gerijpte kazen. Ook erg lekker bij een stevige borrelplank of een kruidige ovenschotel.

### Houdbaarheid

2 a 3 jaar.

### Druivenrassen

Primitivo

### Persoonlijke proefnotitie

MONDOVINO
WIJNKOPERIJ

Wijnkoperij Mondovino
Assendorperstraat 107
8012 DH Zwolle
038-4223322
www.mondovino.nl