



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

프리미티보® 기원전 275년 말레벤통 아파씨오난테® 라인

아파씨오난테® 라인의 와인들은 우리 지역에서 벌어진 전투에서 영감을 받았습니다. 목표는 우리가 땅과의 연결을 축하하는 것입니다. 영웅들이 고향을 위해 싸웠던 것처럼, 우리는 매일 세대로 전해져 온 전통을 보존하기 위해 노력합니다.

이 와인 중 하나는 “기원전 275년 말레벤통”으로, 레드 프리미티보 I.G.T입니다.

비록 이 포도나무의 정확한 기원 시기는 아직 알려지지 않았지만, 프리미티보는 매우 고대의 뿌리를 갖고 있다고 확신할 수 있습니다. 이로 인해 ‘여행자’ 포도라는 별명을 얻었습니다. 이 놀라운 포도의 전파에 관한 첫 신빙성 있는 역사적 문서는 18세기 후반으로 거슬러 올라갑니다. 이때 조이아 델 콜레 교회의 사제이자 프리미치어루스였던 프란체스코 필리포 인텔리카티는 자신의 포도원 중 여러 포도 중 하나가 다른 포도들보다 먼저 익는 것을 알아차렸습니다. 그 열매는 특히 검고, 달콤하고 맛있었으며, 8월 말에 수확할 수 있었습니다. 인텔리카티는 이 품종을 선택하고 전체 포도원에 심어서, 이것이 이른바 ‘프리마티치오’의 탄생으로 이어졌습니다.

바네벤토 전투는 기원전 275년에 발생하여 당시 말레벤토라 불리던 마을 근처에서 일어났으며, 피릭 전쟁의 마지막 에피소드였습니다. 이 전쟁은 에피루스 왕 피루스가 로마인들과 280년부터 275년까지 싸운 전쟁입니다. 이 충돌에서 로마 공화국은 그리스-이탈리아 연합의 머리에 선 피루스 왕의 군대와 맞서야 했습니다. 전투는 이탈리아 남부에서 발생했으며, 현지 이탈리아족들이 관여했습니다.

종류: 프리미티보 푸글리아 I.G.T.

포도 품종: 프리미티보

지역: 타란토도, 브린디지도

토양 유형: 석회질입니다.

특징: 진한 루비 빛에 퍼플 하이라이트가 특징인 와인입니다. 블랙베리, 자두, 익은 체리 등의 빨간 과일 향이 특징입니다. 넓고 매혹적이며 균형 잡힌 맛을 가지고 있습니다.

식품 페어링: 구운고기 및 로스트고기와 잘 어울립니다. 또한 사냥고기, 고기 첫째 코스요리, 런치미트, 그리고 숙성된 치즈와 완벽하게 어울립니다.

서빙 온도: 16-18°C

알코올 함량: 13,5%vol

CODICE EAN 13 bt. 0,75 L: BT 8050148521006 / BOX x 6 BT 8050148521013



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET

