



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

PRIMITIVO

275 a.C. Maleventum - ЛИНИЯ APPASSIONANTE®

Вина линии Appassionante® названы в честь сражений, проходивших на нашей территории. Цель - отметить связь с землей, поэтому так же, как герои сражались за свою родину, мы каждый день боремся за сохранение традиций, передаваемых из поколения в поколение.

Одно из таких вин - красное вино Primitivo I.G.T. «275 a.C. Maleventum» («275 г. до н.э. Малевентум»).

Даже сегодня мы все ещё не знаем периода происхождения этой виноградной лозы, но мы можем с уверенностью сказать, что Примитиво имеет очень древнее происхождение, настолько, что его прозвали «лозой путешественника». Однако первые достоверные исторические документы о распространении этой необычной лозы относятся ко второй половине XVIII века, когда священнослужитель Франческо Филиппо Инделликати, настоятель церкви Джойя дель Колле, заметил, что среди множества лоз на его виноградниках есть одна, которая созревает раньше других, и что её плоды - особенно черный, сладкий, вкусный виноград, который можно собирать уже в конце августа. Поэтому Инделликати выбрал этот сорт и посадил виноградник полностью из этого сорта; так родился так называемый «Приматиччио». Сражение при Беневенто произошло в 275 году до н.э. в городе, называвшемся тогда **Малевентум**, и стало заключительным событием в Пирровых войнах, ведённых Пирром, царем Эпира, против римлян. Пирровы войны - это конфликт, в котором Римская республика столкнулась с армией эпирского царя Пирра во главе греко-италийской коалиции в период с 280 г. до н.э. по 275 г. до н.э. Они имели место в южной Италии, и в них также участвовало местное италийское население.

ТИП: Primitivo Puglia I.G.T.

СОРТ ВИНОГРАДА: Примитиво.

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА: Провинция Таранто и Бриндизи.

ТИП ПОЧВЫ: Известковой.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ: Интенсивный рубиново-красный цвет с фиолетовыми отблесками. Вино характеризуется нотами красных фруктов, таких как ежевика, слива и очень спелые вишни. Вину свойствен полный, сбалансированный, мягкий и обволакивающий вкус.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Вино прекрасно сочетается с мясом гриль и жарким, а также с дичью, первыми блюдами из мяса, мясной гастрономией и зрелыми сырами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-18 °C

КРЕПОСТЬ: 13,5% об.

EAN код 13 бут. 0,75 л: бут. 8050148521006 / BOX x бут. 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

