



סוראני

סוראני פרימיטיבו די מנדוריה
Surani Primitivo Di Manduria DOC



ממוקם במנדוריה בפוליה, "העקב" של המגף האיטלקי. אזור יין נהדר זה שהפך פופולרי ביותר בשנים האחרונות מאופיין באקלים ים-תיכוני, חופי ים זהובים, כרמים ועצי זית והוא בעל היסטוריית יצור יין עתיקה ומפוארת. האחוזה בעלת הארכיטקטורה הייחודית לאזור מוקפת בשטח של 800 דונם, 550 מתוכם נטועים בגפנים. אחרי שנרכשה בשנת 2012 על ידי משפחת טומאסי הושקע ממון רב בבנייה מחדש של היקב ושדרוג הכרמים על פי הסטנדרטים של משפחת היין המפורסמת. הזנים הנטועים הם פרימיטיבו (הכוכב של האזור), גרו אמארו וקברנה סובינון האדומים ופיאנו הלבן. איזון היא מילת המפתח בפילוסופיית ייצור היין של יקב סוראני. כך מתקבלת האיכות הגבוהה ביותר והביטוי המדויק ביותר של אופי זני הענבים והטרואר המקומי.

תהליך ייצור

השריה ותסיסה במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה. התיישנות בת 12 חודשים בחביות עץ.

אזור גידול: פוליה, איטליה

זן ענבים: פרימיטיבו

התיישנות בחביות: 12 חודשים

בעל גוון סגול עז וניחוחות עשירים של פרי יער בשל, שזיפים ודובדבנים לצד תבלינים וטבק ברקע. ליין גוף מלא וטעמי פרי מרוכזים עם סיומת ארוכה ורעננה.

כשרות: לא כשר

סוג יין: יין אדום

נפח: 750 מ"ל

