

אוריון, החברה המייצרת את מקסלה, היא חברת יין צעירה ותוססת שנוסדה בשנת 2010. מייסדי החברה הם אלסנדרו מיקלון – יין בעל ניסיון רב במספר אזורים באיטליה, ואלנה קירלטי – בעלת ניסיון רב בשיווק ומכירת יין בשווקים בינלאומיים. יחד הם יוצרים ינות דרום איטלקיים נהדרים ומביאים לשוק הבינלאומי רוח חדשנית ויצירתית. מקסלה הוא יין המוקדש לאזור פוליה. זהו פרימיטיבו עשיר, מלא ומרוכז שעובר תהליך ייחודי של "צביטת" הגבעולים על הגפנים שמביא לייבוש חלקי של הענבים (אפסימנטו).

תהליך ייצור

לקראת הבציר כ-50% מאשכולות עוברים תהליך ייחודי של "צביטת" הגבעולים הגורם להתייבשות הענבים ולריכוז הסוכר והטעמים. לאחר 12 יום הענבים נבצרים ידנית. התסיסה מתבצעת במכלי נירוסטה ללא ריסוק הענבים. כרבע מהיין מתיישן 6 חודשים בחביות אלון.

התיישנות בחביות: מספר חודשים



אזור גידול: פוליה, איטליה



זן ענבים: פרימיטיבו



יין דרום איטלקי ים תיכוני נהדר בעל גוף מלא וניחוחות עשירים ומרוכזים של פרי יער בשל לצד תבלינים אקזוטיים ועץ אלון ברקע

כשרות: כשר



סוג יין: יין אדום



נפח: 750 מ"ל



מקסלה

אפסימנטו פרימיטיבו
Appassimento Primitivo

