Italia, IGT Salento | 2025

SGARZI LUIGI PRIMITIVO SUSUMANIELLO

Sgarzi Luigi
CANTINE DAL 1933



Tarina

Primitivo- ja Susumaniello-rypäleet tulevat viinitarhoiltamme Salentosta. Käyminen tapahtuu 25–28 °C:n lämpötilassa 10 päivän ajan. Mäskäyksen aikana tehdään usein pumppauksia, jotta rypäleiden kuorista saadaan uutettua jalot yhdisteet. Malolaktisen käymisen jälkeen sekoitettu viini kypsyy tammitynnyreissä ennen pullotusta.

Tuottaja

Luigi Sgarzi perusti viinitilansa v. 1933 pienen Castel San Pietro Termen kylän maaseudulle Bolognan laitamille. Vuosien saatossa yritys on siirtynyt sukupolvelta toiselle, ja nyt jo neljännessä polvessa sitä johtaa Luigin pojanpoika Stefano. Nykyään koko Sgarzin perhe työskentelee yhdessä viinitilalla:, Stefanon vaimo Nadia, poika Luigi Leonardo ja kaksi tytärtä Anna ja Francesca. Sgarzilla on 140 ha viinitarhoja, ja lisäksi he ostavat paljon rypäleitä ja viiniä muilta tuottajilta.

VÄRI Rubiinin punainen

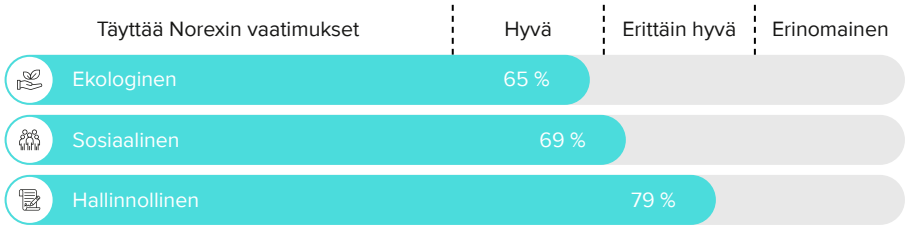
TUOKSU Karhunvatukkaa, hillomaisuutta, lakritsaa ja kaakaota

MAKU Runsaan täyteläinen viini, jossa paljon tummaa marjaa ja lakritsaa. Pehmeät tanniinit ja pitkä maku.

KÄYTTÖVINKIT Täydellinen kumppani grillatulle naudan lihalle, erinomainen myös lampaanliharuokien seurana.

VIINITYYPPI	Punaviinit	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Primitivo 60% Susumaniello 40%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
		PULLON KOKO	0,75 l
VALMISTUTTAJA	Cantina Sgarzi Luigi	**TUOTENUMERO**	273001
ALKOHOLIPITOISUUS	14,5%		
SOKERIPITOISUUS	13,0 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Cantina Sgarzi Luigi



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari