

Livruni Primitivo 2025 - Vetrère

	Soepel rood
	75 cl
	Italië
	Puglia
	Primitivo
	4 maanden in inox cuves
	2025
	Gegrild vlees, Harde kazen

De wijn

Livruni is een karaktervolle primitivo uit Salento, in het zuiden van Puglia. Zwarte bessen en rijp donker fruit bepalen het aroma en keren terug in de smaak. De aanzet is zacht en gul, waarna de tannines voor structuur en een aanhoudende afdronk zorgen. Vergisting en rijping in roestvrij staal laten het fruit volop spreken. Een aantrekkelijke rode wijn voor wie houdt van een volle, soepele stijl met voldoende kracht.

Lekker bij gegrild rundvlees, Italiaanse charcuterie en gerijpte kazen.

Het wijnhuis

Dit wijndomein in Salento, Puglia, is in handen van Annamaria en Francesca Bruni. Deze twee pittige dames beheren het met de female touch! Elegantie, verfijning, zuiverheid en métier gaan hier hand in hand!

Vetrere gaat uit van een duurzame strategie en van de vermindering van de impact op het milieu van hun agrarische activiteiten door het gebruik van grondstoffen van organische oorsprong, aanplanting van hagen, aanwezigheid van zonnepanelen en een biomassa centrale, alsook een programma voor afvalrecyclage. Sinds 1999 is de helft van de productie biologisch gecertifieerd, en vanaf 2016 is de volledige handel organisch. Respect voor het milieu is hier de absolute kernwaarde.

Vetrere wijnen worden gevinifieerd op het ritme van de natuur en dat van de dames. Probeer zeker ook eens de olijfolie. Uiteraard volledig biologisch en meermaals uitgeroepen tot beste olijfolie van Italië!