

2022 Primitivo di Manduria DOP

Feudoro selezione

Le Vigne di Sammarco

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Puglia
Produzent	Le Vigne di Sammarco
Qualitätsstufe	DOC
Ausschanktemperatur	18'C
Trinkreife	ca. 8 Jahre
Traubensorten	Primitivo
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35081083

Bemerkungen

Auf verschiedenen Rebbergen, in den Höhen zwischen 100 und 250 Metern ü.M., wachsen die Trauben für diesen sortentypischen Primitivo. Die Zuchtmethode «Alberello», die eine maximale Bepflanzung von 4’500 Reben pro ha zulässt und die entsprechend konsequente Ertragsbeschränkung von 9’000kg pro ha garantieren einen kräftigen, vollen Primitivo. Die Ernte erfolgt in der Regel Ende August. Nach dem Abbeeren gärt der Traubenmost während 6 bis 8 Tagen bei überwachter Temperatur in Edelstahltanks, wo auch ausschliesslich der Ausbau des Weines erfolgt. Die Farbe des Primitivo di Manduria ist stark Rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bukett offenbart viel frische Frucht, die in der Nase explodiert. Wundervolle Nuancen der Korinthe, der Maulbeere und der Himbeere faszinieren, zusammengehalten durch Alpenveilchen, leichtem Moosgeschmack und Schokoladen-Brotaufstrich. Am Gaumen gefällt die frische und definitive Gerbsäure, wobei deren ausgeglichenes Spiel diesen Primitivo von seiner schönsten Seite zeigt. Gefälligkeit, Glätte, Klasse und Struktur begeistern.

Passt zu
Käse, Pastagerichten, Rotem Fleisch