



Primitivo Appassito 2016

A Mano / Castellaneta



Artikel Nr.	08065
Land	Italien
Herkunft	Die Hügel um die Ortschaft Mesagne in Apulien
Rebsorte	Primitivo (100 %)
Qualitätsbezeich.	IGT
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Nach der Ernte werden die Trauben ca. 5 Wochen getrocknet, danach vergären sie gekühlt im Stahltank. 30% reifen dann im gebrauchten Barrique aus französischer Eiche.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Kräftiges, sehr dunkles Rubinrot. In der Nase reife und süßliche Fruchtnoten, die an rote Früchte und Beeren erinnern. Auch am Gaumen viel Frucht aber mit frischer Säure, sehr samtigen und reifen Tanninen. Schokoladennoten und sehr langer Abgang.
Über den Winzer	Amerikanisches know how, verkörpert durch den Winemaker Mark Shannon und italienische Bodenständigkeit und Tradition, repräsentiert von Elvezia Sbalchiero, ergeben eine außergewöhnliche Erfolgsstory. Beide haben zu dem Erwachen der größten italienischen Anbauregion beigetragen – und erzeugen typische und ausgezeichnete Weine nach dem Prinzip „Best value for money“. Primitivo und Negroamaro sind die beiden heimischen Rebsorten, aus denen Weine entstehen, die den Ruf Apuliens als von der Natur verwöhnte Anbauregion in alle Welt tragen.