



Primitivo di Puglia 2022

A Mano / Castellaneta



Artikel Nr.	08060
Land	Italien
Herkunft	Die Hügel um die Ortschaft Mesagne in Apulien
Rebsorte	Primitivo (100 %)
Qualitätsbezeich.	IGT
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Die Lese erfolgt im frühen September. Die Trauben werden gekühlt und dürfen mit ihren eigenen wilden Hefen bei einer Temperatur von 16°C für mehrere Wochen im Stahltank vergären. Nach dem Pressen lässt man den Wein über die kalten Wintermonate in Betontanks ruhen, bevor er abgefüllt wird und weitere sechs Monate auf der Flasche reift.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Sehr dichtes, fast schwarzes Rubinrot mit bläulichen Reflexen. Intensive, feine Duftnoten von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Leder, Anis und Zedern. Sehr vielschichtig und ausdrucksstark. Ein konzentrierter, reichhaltiger, dennoch eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität. Feine, weiche Tannine und ein langer Abgang mit dezenten Holznoten.
Empfehlung	Mediterrane Küche, gegrilltem Fleisch, Braten, Wild und Käse
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.