



Primitivo



KLASSIFIZIERUNG

Salento IGT



PRODUKTIONSGBIET

Weinberge Torre
di Santa Susanna, Salento



REBSORTE

Primitivo



ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die im fortgeschrittenen Reifezustand gelesenen Reben werden vorsichtig gekeltert und abgebeert. Der Most wird dann einem 8-tägigen Gärungsprozess bei einer Temperatur von 25° - 28° C. unterzogen. Nach erfolgter Gärung reift der Wein 12 Monate lang in Holzfass aus französischer Eiche, gefolgt von einer weiteren Ablagerung in der Flasche.

FARBE

Dunkles, tiefes Rubinrot.

DUFT

Der Geruch entfaltet einen intensiven und vollen Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten.

GESCHMACK

Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend, warm und weich, und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

SERVIERTEMPERATUR

Sollte bei etwa 18° C. serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Seine Struktur macht ihn zum idealen Wein zu den typischen Gerichten der Küche Apuliens, wie "Capriata" aus Dickbohnen und Zichorie oder zu gegrilltem, rotem Fleisch und im Ofen gebackenem Lamm.