



MASSERIA
CAPOFORTE

PRIMITIVO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



BEZEICHNUNG

Primitivo IGT Salento

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Sattes Rubinrot.

GERUCH

Intensiv und komplex in der Nase, vorherrschend rote Beeren in Begleitung von Weichsel- und Pfaumenaroma. Erkennbar zarte Anklänge an Tabak und Kaffee und würzige Noten von Vanille und Kakao.

GESCHMACK

Körperreicher Wein, ausgewogen und rund am Gaumen, mit hochwertigen Tanninen und harmonischer Säure. Reichhaltig und frisch, lässt im Finale ebenfalls Nuancen von Kakao, Kaffee und Vanille erkennen.

SÄURE

6 g/l

RESTZUCKER

9 g/l

ALKOHOLGEHALT

14,5 % vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG PRO HEKTAR

90 q/ha

LESEPERIODE

Ende September.

VERBLEIB AUF DER MAISCHE

Die entrappten und zerdrückten Trauben bleiben für 5-7 Tage in eigenen Maischebehältern, wo sie abwechselnd einer Remontage unterzogen gekeltert und umgefüllt werden.

GÄRUNG

Nach dem Abstich wird der Jungwein dekantiert und bei kontrollierter Temperatur vergoren.

AUSBAU

Ausbau in Holz.

ANBAUGEBIET

LAGE

Im Küstengebiet 35 km von Tarent entfernt.

HÖHENLAGE

Auf Meereshöhe.

EXPOSITION

Nord/Süd.

BODENBESCHAFFENHEIT

Lehm-/Sandboden, reich an Tuffgestein.

PFLANZDICHT

5000 Pflanzen/Hektar.

ERZIEHUNGSFORM

Guyot.

DEGUSTATION

PASSEND ZU

Meditationswein. Vorzüglich zu kräftigen Vorspeisen, dunklem Fleisch und Wild. Ideal auch zu reifem Käse.

SERVIERTEMPERATUR

18 °C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken.

GLAS

Ballon.

