

PRIMOCAPO PRIMITIVO DI MANDURIA - RISERVA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



BEZEICHNUNG

Primitivo DOC Manduria
Riserva 2021

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Intensives, tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen.

GERUCH

Intensiv, süß und vielschichtig, erkennbar die fruchtigen Noten von Kirschen, Weichseln, Heidelbeeren und Pflaumenmarmelade. Es folgen würzige Noten mit Vanille, Zimthaus, Röstnote und Tabak im Finale.

GESCHMACK

Warm, gehaltvoll, kräftig und ausgewogen, mächtige Gerbsäure, im Finale trocken und lang anhaltend. Im Nachgeschmack wiederholen sich die Geruchsempfindungen von Pflaumen, roten Beeren und die würzigen Noten mit Tabak im Vordergrund.

SÄURE

6 g/l

RESTZUCKER

3,5 g/l

ALKOHOLGEHALT

16,5 % vol.

VINIFIZIERUNG

ERTRAG PRO HEKTAR

60 q/ha

LESEPERIODE

Ende September.

VERBLEIB AUF DER MAISCHE

Die entrappten und zerdrückten Trauben bleiben für ca. 2 Wochen in eigenen Maischebehältern, wo sie abwechselnd Remontage, Umfüllung und Délestage unterzogen werden.

GÄRUNG

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

AUSBAU

Ausbau im Holzfass für eine Dauer von 18 Monaten und mindestens 3 Monaten in der Flasche.

ANBAUGEBIET

LAGE

Im Küstengebiet 35 km von Tarent entfernt.

HÖHENLAGE

Auf Meereshöhe.

EXPOSITION

Nord/Süd.

BODENBESCHAFFENHEIT

Lehm-/Sandboden, reich an Tuffgestein.

PFLANZDICHT

8.000 Stock/Hektar (Buscherziehung) und 5.000 Stock/Hektar (Kordonziehung).

ERZIEHUNGSFORM

Busch- und Kordonziehung.

DEGUSTATION

PASSEND ZU

Ein Wein mit hervorragenden Lagerungseigenschaften. Vorzüglich zu dunklem Fleisch und Wild. Ideal auch zu Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR

18°C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

GLAS

Ballon.