



PRIMITIVO SALENTO IGT - BIO

Rebsorten

Primitivo

Anbaugebiet

Apulien, Salento

Auslobung:

Die Trauben werden auf dem Weingut Tenute Masso Antico im Herzen des Salento angebaut, das nach den Regeln des ökologischen Landbaus geführt wird. Die Auswahl der Trauben erfolgt direkt an der Rebe, die anschließende Weinbereitung in temperaturkontrollierten Stahltanks. Am Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein für 4 Monate in leicht getoastete Tonneaux aus französischer Eiche umgefüllt.

Charakteristiken:

Intensive rubinrote Farbe.

In der Nase fruchtige Noten von Pflaume und reifer Kirsche, am Gaumen sehr vollmundig, aber gleichzeitig weich und samtig, lang anhaltend im Abgang.

Paarungen

Er passt hervorragend zu ersten Gängen wie Orecchiette mit Ragout, zu Hauptgerichten mit rotem Fleisch wie der typischen apulischen Bombette und zu gereiften Käsesorten.

Serviertemperatur

16° - 18° C

Flasche

Borgognotta Authentique

Eigenschaften:

Alkohol: 14% vol.

Zucker: 8 g/l

MASSO  ANTICO



SCHENK
ITALIAN WINERIES