



SAN MARZANO

11 Filari

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOCG



Wein: Rotwein

Rebsorte: Primitivo

Bezeichnung: Primitivo di Manduria dolce naturale DOCG

Anbau: Mindestens sechzigjährige Buschrebe

Stockdichte: 5.000 Wurzelstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: Tal des Sessantanni, zirka 40 Hektar zwischen San Marzano und Sava (TA). Hohe Temperaturen, wenig Regen und hohe thermische Unterschiede haben einen positiven Einfluss auf die Qualität der Trauben. Es ist dies das klassische Anbaugebiet des DOP Primitivo di Manduria

Boden: Roter feiner Boden mit Kalksubstrat und wenig Felsenflächen. Die berühmte rote Farbe dieses Boden ist auf die Vorkommen an Eisenoxid zurückzuführen

Lese: Erste Oktobertage

Vinifizierung: Nachdem die Trauben an der Rebe den Reifegrad überschritten haben, werden die Beeren von Hand gelesen.

Mazeration: 10 Tage auf indigenen ausgewählten Hefen aus dem Weinberg. Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 24 und 26°C

Veredelung: 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern

Organoleptische Eigenschaften: Rubinrote intensive Farbe mit granatroten Nuancen; anhaltender und komplexer Duft von Kirschen und gedörrten Feigen; leichte würzige Noten. Der respektable Körper, dem sich eine angenehme Säure entgegengesetzt, umhüllt schmeichelnd den Gaumen

Speisenbegleiter: Trockene Konditoreiwaren auf Mandelbasis, Mürbteigkuchen und reife Käsesorten

Serviertemperatur: 16°C



WINE SHARING BEAUTY