



# SAN MARZANO

## Anniversario 62

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA



**Wein:** Rotwein

**Rebsorte:** Primitivo

**Bezeichnung:** Primitivo di Manduria DOP Riserva

**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 wenigen Felsenflächen. Die berühmte rote Farbe dieses Boden lässt sich auf die Vorkommen von Eisenoxid zurückführen

**Lese:** Mitte September

**Vinifizierung:** Handlese der leicht überreifen Beeren; Entbeeren und Pressung, gefolgt von Einmischung bei 8°C für 24 bis 48 Stunden. Temperaturkontrollierte Mazeration und alkoholische Gärung auf ausgewählten Hefen für zirka 10 Tage bei 24 bis 26°C. Abstich bei leichter Pressung

**Veredelung:** Malolaktische Gärung in Stahl und darauffolgende 18-monatige Lagerung in Fässern aus französischem und amerikanischem Eichenholz

**Organoleptische Eigenschaften:** Rubinrote intensive Farbe. Großzügig und komplex in der Nase, fruchtig mit Noten von Pflaume, Kirschmarmelade und leicht würzigem Tabak. Besonders körperreicher Wein, weich und reich an edlen Tanninen; den Abgang begleiten Kakao-, Kaffee- und Vanillenoten

**Speisenbegleiter:** Rotes Fleisch, Wild, deftige Vorspeisen

**Serviertemperatur:** 18°C

WINE SHARING BEAUTY

