



SAN MARZANO

Naca

PRIMITIVO PUGLIA IGP BIO



Wein: Rotwein

Rebsorten: Primitivo

Bezeichnung: Puglia IGP

Anbau: Guyot

Stockdichte: 5.000 Wurzelstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: San Marzano (TA) zirka 100 Meter über dem Meeresspiegel. In diesem Gebiet herrschen hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht

Boden: Wenig tiefer feiner bis mittelfeiner Boden

Lese: Erste Septemberwoche

Vinifizierung: Temperaturkontrollierte Mazeration bei 25°C für die Dauer der alkoholischen Gärung. Darauf erfolgt eine sanfte Pressung des Tresters und die Einleitung der malolaktischen Gärung

Veredelung: In Stahltanks

Organoleptische Eigenschaften: Intensive rubinrote Farbe mit purpurroten Reflexen; komplexer Duft reifen Obstes mit Pflaumen- und Kirschnoten sowie Akzente von Kaffee und schwarzem Pfeffer. Körperreicher, weicher und harmonischer Wein mit angenehm anhaltendem Abgang

Speisenbegleitung: Deftige Vorspeisen, rotes Fleisch und Hartkäse

Serviertemperatur: 16 bis 18°C



WINE SHARING BEAUTY