



SAN MARZANO

Talò

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Wein: Rotwein

Rebsorte: Primitivo

Bezeichnung: Primitivo di Manduria DOP

Anbau: Spalier

Stockdichte: 5.000 Wurzelstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: San Marzano (TA), Salento, Apulien, zirka 100 Meter über dem Meeresspiegel. In diesem Gebiet herrschen hohe Temperaturen mit geringen bis mittleren Niederschlagsmengen

Boden: Wenig tiefer tendenziell lehmiger guter Skelettboden

Lese: Mitte September

Vinifizierung: Temperaturkontrollierte Mazeration und alkoholische Gärung auf ausgewählten Hefen für einen Zeitraum von zirka 10 Tagen

Veredelung: 6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern

Organoleptische Eigenschaften: Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; der opulente Duft erinnert an reife Kirschen und Pflaumen; angenehme Kakao- und Vanillenoten. Dieser Wein hat eine bemerkenswerte Struktur, die von der verführerischen Wärme des Primitivo gemildert wird; er schließt mit langen süßen Noten ab

Speisenbegleiter: Deftige Vorspeisen, Lammfleisch und Wild mit edlen Saucen; Hartkäse

Serviertemperatur: 16 bis 18°C



WINE SHARING BEAUTY

