

Quaranta

Primitivo IGT



Anbaugebiet: Italien - Apulien, Salento

Jahrgang:	2022	Geschmack:	halbtrocken
Alkohol:	13,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,9 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	10 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100 % Primitivo		

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu würzigen Pastagerichten, rotem Fleisch und reifem Käse.

Beurteilung:

Rot, trocken. Ein würziges Konzentrat mit feinsten Restsüße, intensiven Fruchtaromen von reifen Pflaumen und einem Hauch von Zimt. Voluminös und üppig im Stil fetter Kalifornischer Zinfandels.

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende September bis Ende Oktober. Es werden nur vollreife Trauben gelesen.

Gesteuertes Kühlgährverfahren bei 25 Grad, Filtration, Stabilisation.

Anschließend reift der Wein für 8 Monate im Edelstahl.

Die aus Apulien stammende Edelrebe Primitivo ist die Mutter des in Übersee zu Weltruhm gelangtem Zinfandel.

Weinerzeuger:

Die Cantine Ionis liegt in Martina Franca, direkt zwischen dem Ionischen Meer und der Adria und gehört zur Region Apulien (Salento, im Absatz des ital. Stiefels) Apulien ist die „flachste“ Region Italiens und bekannt für ihre heißen Sommer und milden Winter. Die Böden sind überwiegend kalkhaltig, was dem Wein seinen vollfruchtigen, leicht würzigen Charakter verleiht.



Art.-Nr.: 06850-22

