

Quaranta

Primitivo di Manduria DOP



Anbaugebiet: Italien - Apulien, Salento, Manduria

Jahrgang:	2022	Geschmack:	halbtrocken
Alkohol:	14 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	6,3 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	10 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Primitivo		

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu würzigen Fleischgerichten, Wild und kräftigem Käse.

Beurteilung:

Rot, trocken, dunkelrote Farbe. Dichte und saftige Früchte am Gaumen. Aromen nach süßer Kirsche mit einem Hauch von Marzipan. Der Abgang ist lang und elegant.

Ernte / Herstellung:

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

Gesteuertes Kühlgährverfahren bei 26 Grad, Filtration, Stabilisation. Anschließend reift der Wein für 12 Monate im Barrique.

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.: 06870-22

