

Quaranta

Ater Primitivo di Manduria DOC



Anbaugebiet: Italien - Apulien, Salento, Manduria, Sava, Carosino

Jahrgang:	2014	Geschmack:	halbtrocken
Alkohol:	14,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	6,2 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	10 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Primitivo		

Auszeichnung: **90 Punkte 5 Star Wine**

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu würzigen Fleischgerichten, Wild und kräftigem Käse.

Beurteilung:

Dunkelrote Farbe, süße Vanillearomen in Kombination mit Pflaume und Mirabelle. Sehr ausgeglichen!

Ernte / Herstellung:

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

Gesteuertes Kühlgährverfahren, Filtration, Stabilisation. Anschließend reift der neue Wein für unbestimmte Zeit in amerikanischen und französischen Fässern. Der dann gereifte Wein wird erst abgefüllt, wenn er Vanille Aromen sowie leichte Röstaromen angenommen hat.

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.: 06875-14

