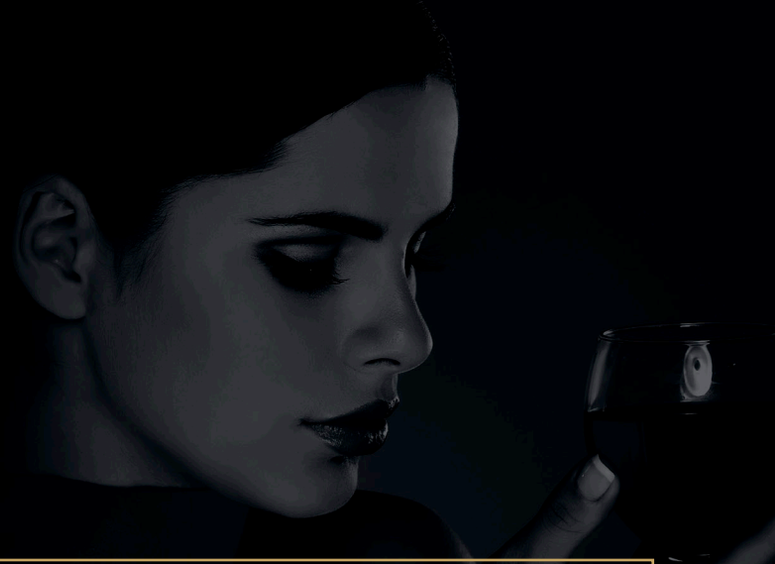
Primitivo di Manduria
SINCE 1974 – Das Original

Wenn Tradition und Innovation sich vereinen, entsteht ein Wein wie der Primitivo di Manduria SINCE 1974. Einzigartig im Geschmack und voller Authentizität. Über ein Jahr in französischen Eichenfässern gereift, entwickelt der Primitivo di Manduria SINCE 1974 seinen weichen, warmen und komplexen Charakter.

20th BERLIN WINE TROPHY · 20. BERLINER WEIN TROPHY · 2016 · BERLINER SILBER · unter der Schirmherrschaft der OIV · OIV



SINCE 1974

Flaschen pro Karton	Kartons pro Palette	Kartons pro Lage	Lagen auf Palette	Gewicht pro Karton	Maße pro Palette	Gewicht pro Palette
6	80	16	5	12,75	80x120x170	1040

Primitivo di Manduria DOP "SINCE 1974"

Anbaugebiet: Apulien, Manduria
Land: Italien
Rebsorten: 100% Primitivo di Manduria
Farbe: Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen
Geruch: Sehr fruchtig und weich nach reifen roten Früchten
Geschmack: Vollmundig, viel Frucht, angenehme Tannine, harmonisch und langer Abgang
Alkohol: 15,00 Vol.%
Restsüsse: 13 g/l
Restsäure: 5,50 g/l
Ausbau: Trauben werden ausgewählt und handgelesen, danach erfolgt auf traditionelle Weise die Weinbereitung. Der Most bleibt im Kontakt mit der Traubenhaut, und wird anschließend in Inox Stahlfässer gefüllt, wo er seine Gärung bei kontrollierter Temperatur vollendet. Die Reifung erfolgt in französischen Barriquefässern für mindestens 12 Monate.

Serviertemperatur: 17-18°C
Serviervorschläge: Passt ausgezeichnet zu der typischen Küche Süditaliens. Sehr gut zu Hülsenfrüchten und Gemüse, Pasta und Fleischgerichten sowie zu Wild und reifem Käse.

20. BERLINER WEIN TROPHY · 2016 · BERLINER SILBER · 20th BERLIN WINE TROPHY · unter der Schirmherrschaft der OIV · OIV