

Weinexpertise

Primitivo IGT Salento Campi Deantera

Pflaume, Kirsche, mediterrane Kräuter, saftig



Rebsorte Primitivo **Herkunft** Salento – Indicazione Geografica Tipica (IGT), Süditalien **Anbau** Spaliererziehung mit einer Pflanzdichte von ca. 5.000 Rebstöcken pro Hektar. **Lage** Sava im Salento, Apulien. Die Weinberge liegen etwa 100 Meter über dem Meeresspiegel. Das warme Klima mit hohen Durchschnittstemperaturen und vergleichsweise geringen bis mittleren Niederschlagsmengen bietet ideale Bedingungen für den Primitivo. **Boden** Lehmige, eher dünne Böden mit einem hohen Anteil an Steinen und Geröll. Die kargen Böden sorgen für eine gute Konzentration und verleihen dem Wein zusätzlichen Charakter. **Lese** Die Trauben werden in der ersten Septemberwoche von Hand gelesen. **Vinifikation** Die Trauben werden temperaturkontrolliert auf der Maische vergoren. Die Mazeration und alkoholische Gärung dauern etwa zehn Tage und erfolgen unter Einsatz ausgewählter Hefen. Anschließend wird der Wein in Edelstahltanks ausgebaut. **Verkostungsnotizen** Im Glas zeigt sich der Wein in einem tiefen Rubinrot mit schönen violetten Reflexen. In der Nase präsentiert er sich intensiv und fruchtbetont mit Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen, begleitet von feinen mediterranen Kräutern und einer dezent würzigen Note. Am Gaumen ist er vollmundig, weich und ausgewogen. Die reife Frucht verbindet sich mit einer angenehmen Würze und macht den Wein trotz seiner Kraft ausgesprochen zugänglich und trinkfreudig. **Passt besonders gut zu** Herzhaften ersten Gängen, Pasta mit kräftigen Saucen, rotem Fleisch und Wild sowie gereiftem Hartkäse. **Serviertemperatur** 16-18 °C

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	14% Vol.
Restzucker	8 g/l
Säure	5,2 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Campi Deantera, Contrada San Giovanni, 74028 Sava, Italien
Rebsorte	Primitivo
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Geschmack	trocken
Land	Italien
Region	Apulien