



CUBARDI, PRIMITIVO SALENTO IGT

CHF 19.50 inkl. MwSt.

Schola Sarmenti

Region: Puglia (Nardò) / Italien

Jahrgang: **2014**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 15.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Primitivo 100%**

Ausbau: Holzfass



SKU: 264

Kategorien: [Italien](#), [Puglia - Apulien](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen beeindruckenden Primitivo stammen von über 65 Jahren alten Reben. Mit gewaltiger Fruchtfülle, seidigen Tanninen, grosser Eleganz und enorm langem Finale beeindruckt dieser Wein auch den anspruchsvollsten Gaumen.

Degustation:

Leuchtendes Rubinrot, mit granatfarbenen Reflexen. Kräftiges, würziges Bouquet, mit Noten von roten Beeren, Kirsche aber auch Gewürzen, Tabak, dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee. Am Gaumen sehr kräftig, vielschichtig, reich an Extraktstoffen und grosser Eleganz. Seidene Tannine und ein langes Finale runden diesen beeindruckenden Wein ab.

Passend zu: Fleisch vom Grill, Wild, pikantem Käse

Serviertemperatur: 18 - 20° C

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 4 Ha

Bodenbeschaffenheit: zum Meer hin abfallende, sehr fruchtbare, kalkhaltige Sand-Lehm-Böden des Pleistozän, fest und trocken

Traubenlese: Letzte Dekade August, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: ca. 6 T/Ha

Haltungssystem: Albarello Pugliese (Bäumchenerziehung)

Fermentation:

Art der Fermentation: Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen und unter Zugabe von Edelhefen

Ausbau:

6 Monate im Tonneaux aus französischer Eiche (zweite Befüllung), danach 8 Monate in der Flasche

Technische Daten:

Restzucker: 2.7 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l

pH-Wert: 3.53