

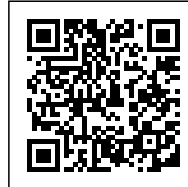


PRIMITIVO SALENTO IGT

CHF 34.50 inkl. MwSt.

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien
Jahrgang: **2019**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 15 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Primitivo di Manduria 100%**
Ausbau: Barrique



SKU: 347-1-1-1-1

Kategorien: [Abruzzo - Abruzzan](#), [Italien](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Bei Collefrisio treffen hervorragende Weine und schönes Design aufeinander; Genuss und Optik auf hohem Level!

Seit seinem Anbau und seiner Verarbeitung hat der Primitivo di Manduria die Weinliebhaber in der ganzen Welt begeistert, so sehr, dass er unter dem Namen Zinfandel zu einem Markenzeichen der kalifornischen Weinherstellung geworden ist. Dieser Primitivo Salento IGT ist ein warmer und einhüllender Wein, Primitivo in seiner schönsten Form!

Degustation: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase sehr fruchtig mit einer Dominanz von roten Früchten wie Brombeeren, Heidelbeeren, Pflaumen und Kakao. Im Mund ist er reichhaltig, fruchtig, mit großem Körper und Struktur.

Ideal zu: Fleisch- und Wurstwaren und reifem Käse

Serviertemperatur: °C

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 10 Ha

Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig, 110 - 350 m (ü.d.M.)

Traubenlese: zwischen Ende August und Anfang September

Produktion/Hektare: ca. 3.5 T/Ha

Haltungssystem: Pergola System

Fermentation:

Nach dem Entrappen der Trauben lange Mazeration inahltanks und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau:

12-monatige Reifung in Barriques.

Technische Daten:

Restzucker: g/l

Gesamtsäure: g/l