I Muri Primitivo Puglia IGP

Farnese, Apulien, Italien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Primitivo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtbetont, gut ausbalanciert, intensiv
Alkohol:	13,5 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Fleisch, Wild, geräucherter Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 03 41

Charakteristik

Intensive rote Farbe mit einem ebenso intensiven Bukett mit Noten roter Früchte. Am Gaumen voll, weich und tanninhaltig mit einer harmonischen Struktur.

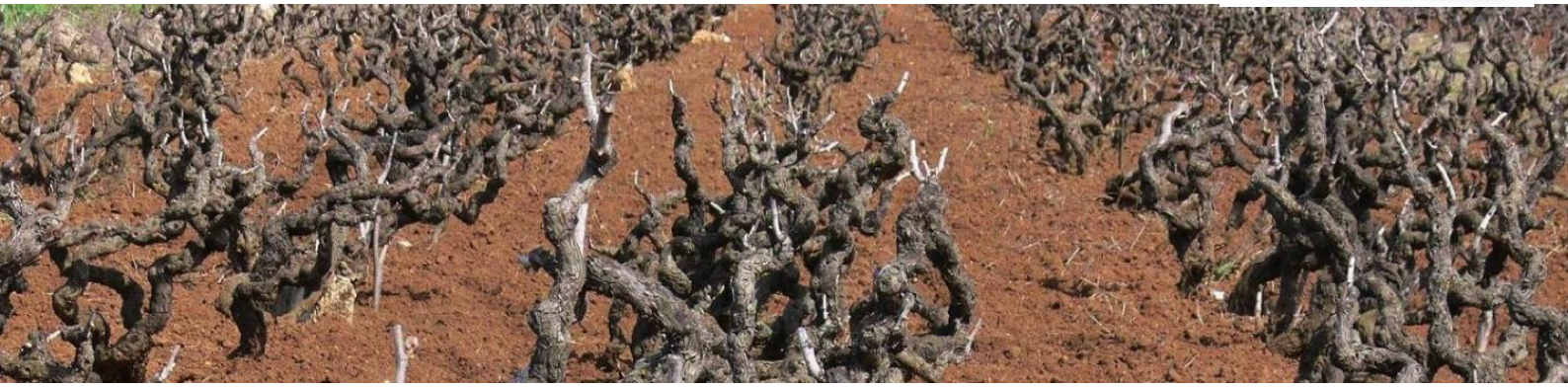
Klima/Terroir

Die Reben wachsen zwischen Sava und Manduria. Das mediterrane Klima Apuliens bietet aufgrund vieler Sonnenstunden und der Nähe zum Meer die perfekten Bedingungen für die Primitivoproduktion.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei niedrigen Temperaturen vergoren. Anschließende Veredelung auf der Maische im Barrique.

Das Weingut

Die Weinkellerei Farnese liegt im beschaulichen Städtchen Ortona in den Abruzzen. Im Jahre 1994 von „den drei Träumern“ Philippo, Valentino und Camillo ohne viel Geld und ohne Weinberge gegründet, ist die Fantini Group mit Farnese heute eine der erfolgreichsten und größten Kellereien Süditaliens. Dem Anspruch nachhaltig zu arbeiten und die Region zu repräsentieren folgend, werden fast ausschließlich autochthone Rebsorten angebaut, die das Terroir widerspiegeln.

VIGNETI DEL SALENTO