Zolla Primitivo di Manduria DOP

Farnese, Apulien, Italien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Primitivo di Manduria
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fein, intensiv, aromatisch, kraftvoll
Alkohol:	15,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu hellem, geschmortem oder gebratenem Fleisch, Pasta mit kräftigen Saucen und reifem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 03 43

Charakteristik
Rubinroter Primitivo mit intensiven Aromen roter Früchte wie Kirsche und Brombeere. Am Gaumen zeigt sich eine warme samtige Textur mit dezenten Gerbnoten. Ein intensiver Primitivo, rund und mit großer Kraft und einem langen Nachhall.

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 Reifung für 6 bis 8 Monate in amerikanischer und französischer Eiche.

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