



# W e i n - E x p e r t i s e

## Zolla Primitivo di Manduria

Art.-Nr.: 86 03 43



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Apulien
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Vigneti del Salento
KLASSIFIZIERUNG:	DOP
REBSORTE:	Primitivo di Manduria
WEINERZEUGUNG:	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.
BEURTEILUNG:	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.
MENÜEMPFEHLUNG	zu hellem, geschmortem oder gebratenem Fleisch, Pasta mit kräftigen Saucen und reifem Käse
TRINKTEMPERATUR:	16-18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14,5 % vol. Restzucker: 7,89 g/l (trocken) Gesamtsäure: 5,9 g/l</i>

Mit einer beeindruckenden Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht, hat sich Vigneti del Salento zu einem Vorreiter für Qualitätsweine entwickelt, die die einzigartige Essenz dieser mediterranen Landschaft einfangen. Es wurden die ältesten Primitivo-Rebstöcke des Salento, die sogenannten "Alberelli", aus dem Gebiet von Manduria und Sava ausgewählt; fast hundert Jahre alte Pflanzen, die noch immer die Kraft haben, die besten Trauben zu produzieren. In den letzten Jahren hat Vigneti del Salento internationale Anerkennung für seine Weine erhalten und wurde mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen geehrt. Dies hat dazu beigetragen, die Marke auf den internationalen Märkten zu etablieren und Weinliebhaber weltweit zu begeistern.