



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

Zolla Primitivo di Manduria Riserva

Art.-Nr.: 86 03 44



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Apulien
JAHRGANG:	2019
ERZEUGER:	Vigneti del Salento
KLASSIFIZIERUNG:	DOP
REBSORTE:	Primitivo di Manduria

WEINERZEUGUNG:	Entrappen und sanftes Pressen der teilweise überreif geernteten Trauben. Mazeration bei kontrollierter Temperatur von 24-25 ° C für 12-14 Tage mit regelmäßigem Umpumpen. Gärung in Edelstahltanks. Reifung in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche der zweiten Belegung für 12 Monate und Verfeinerung in Zement für weitere 12 Monate.
----------------	--

BEURTEILUNG:	Dunkelrot mit lila Reflexen. In der Nase süße Kirsche und vollreife rote Beeren, die sich aromatisch am Gaumen fortsetzen. Weiche Textur mit gut eingebundenen Tanninen und langanhaltendem, kräftigem Gefühl auf der Zunge.
--------------	--

MENÜEMPFEHLUNG	zu cremiger Pasta, rotem Fleisch, herzhaften Wurst- oder Käsesorten
----------------	---

TRINKTEMPERATUR:	16-18 °C
------------------	----------

ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 15 % vol.</i> <i>Restzucker: N/A g/l</i> <i>Gesamtsäure: N/A 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.