

Spirituosen-Expertise

Lunatico Primitivo Puglia IGP Art.-Nr.: 86 05 46

HERKUNFTSLAND:

Italien

ANBAUGEBIET:

Apulien

JAHRGANG:

2022

ERZEUGER:

LUNATICO

LUNATICO

PUGLIA IGP PRIMITIVO

Fantini Wines

KLASSIFIZIERUNG:

IGP

REBSORTE:

Primitivo

WEINERZEUGUNG:

Die Trauben werden entrappt und anschließend vorsichtig gepresst. Die Mazeration erfolgt bei kontrollierter Temperatur für 8-10 Tage mit regelmäßigem, sanftem Umpumpen. Anschließend nach Abzug der Maische und

anschließende Gärung in Edelstahltanks.

BEURTEILUNG:

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; intensiv, fruchtig (rote Früchte). Ein vollmundiger Wein, weich, mit kräftigen

Tanninen, harmonisch.

MENÜEMPFELUNG:

Passt gut zu herzhaftem Aufschnitt, rotem Fleisch, Wild, geräucherten Käsesorten und Kräuterkäs sowie zu Meeresfrüchten, die besonders geschmackvoll sind, wie Schwertfisch

mit Rosmarin.

TRINKTEMPERATUR:

16-18 °C

ANALYSE:

Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Restzucker: 8,1 g/l (halbtrocken)

Gesamtsäure: 6,0 g/l

Die Lunatico Weine stammen aus den schönsten Anbaugebieten Italiens. In einer kleinen Stadt Namens Ortona begann im Jahr 1994 mit einem Traum von den drei Partnern Filippo, Valentino und Camillo, welche auch "die drei Träumer" genannt werden, die Geschichte der Fantini Gruppe. Ihre Vision: ein Unternehmen gründen, das als Aushängeschild Süditaliens gilt – ohne eigenes Finanzkapital und eigene Weinberge, aber mit einem höchst innovativen Geschäftsmodell. Dabei ist die Authentizität ihrer Weine die oberste Priorität.

Die Lunatico Weine sind ein Abbild der beliebtesten Weine Italiens. Um die ursprünglichen Geschmacksprofile der einzelnen Weine hervorzuheben, wird bei den Lunatico Weinen auf den Einfluss der Mondphasen im Weinbau gesetzt. Dieser Besonderheit verdanken die Weine auch ihren Namen: "Luna" ital. für Mond.

