

Leggenda Vigne Vecchie Primitivo di Manduria DOP

Vigneti del Salento, Apulien, Italien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Primitivo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	würzig und anhaltend
Alkohol:	15,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	passt zu Risotto, gebackenen Nudeln, rotem Fleisch, Lamm und herzhaftem, gereiftem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 03 42

Charakteristik

Rubinrot mit violetterm Rand; intensives Bukett mit Anklängen an Kirschen und Brombeeren, getränkt mit Minztabak, leicht würzig. Der würzige Geschmack macht diesen Wein süß im Mund und endet mit Noten von Kakao und Kaffee. Anhaltender Wein mit langem Reifepotenzial.

Klima/Terroir

Der Wein Primitivo di Manduria ist der repräsentativer Botschafter Apuliens. Die Trauben werden sorgfältig aus den ertragsarmen Buschreben "Albarelli", die über 70 Jahre alt sind und auf einem roten Boden reich an Eisenoxiden auf einer Schicht aus Kalkstein wachsen geerntet. Die Kombination dieser Elemente schafft einen Wein, der das Geschmackserlebnis auch über die anspruchsvollsten Erwartungen übertrifft.

Ausbau

Ernte von leicht überreifer Trauben, Entrappen und leichtes Pressen. Mazeration bei kontrollierter Temperatur für 10-12 Tage mit regelmäßigem Umpumpen. Gärung in Edelstahltanks. Reifung in amerikanischen und französischen Eichenfässern für die nächsten 12 Monate.

Das Weingut

Das Weingut Vigneti del Salento ist eine renommierte und traditionsreiche Weingut, welches sich in der malerischen Region Apulien im Süden Italiens befindet. Mit einer beeindruckenden Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht, hat es sich zu einem Vorreiter für Qualitätsweine entwickelt. Es hat 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.

