

## Zolla Primitivo di Manduria DOP

*Vigneti del Salento, 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

Das Weingut Vigneti del Salento ist eine renommierte und traditionsreiche Weinproduktionsstätte, die sich in der malerischen Region Apulien im Süden Italiens befindet. 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. 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.

