

Zolla Riserva Primitivo di Manduria Riserva DOP

Vigneti del Salento, Apulien, Italien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Primitivo di Manduria
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, aromatisch, kraftvoll
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu cremiger Pasta, rotem Fleisch, herzhaften Wurst- oder Käsesorten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 03 44

Charakteristik

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.

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

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.

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.

