

Primitivo di Manduria Since 1974 DOP trocken Tenute Emèra



ANBAUGEBIET Italien/Apulien

PRODUZENT Tenute Emèra, Lizzano

Weine wie man sie sich in Apulien wünscht. Gekellert werden diese vorzüglichen Weinen im Herzen der DOC Manduria und Lizzano von Tenute Emèra. Rund um das herrschaftliche Palazzo Casino Nitti, erstrecken sich die 80 ha Land welche zu den Tenute gehören, 50 ha sind momentan mit Reben bestockt. Das Hauptaugenmerk liegt dabei auf autochthonen Rebsorten wie eben Primitivo und Negroamaro. Von Anfang an war es das erklärte Ziel von Since 1974 die autochthonen Rebsorten Apuliens in den Vordergrund zu setzen. Die Väter der Linie wollten Primitivo und Negroamaro in den Weinolymp Italiens erheben. Diese Absicht lässt sich bereits im Namen der Linie erkennen. Since 1974 bzw. Seit 1974 hat der Primitivo di Manduria den Rang einer eigenständigen DOC.

REBSORTE 100% Primitivo

QUALITÄT DOP

BODENART Lehm

VINIFIZIERUNG Ausbau 24 Mo. franz. Eiche

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Tiefes Rubinrot

Duft: Herrlich facettenreiches Bouquet roter Früchte, gefolgt von würzigen Noten nach Vanille, Tabak und Zedernholz

Geschmack: Vollmundig, rund, warm, ausgezeichnet eingebundene Tannine, langanhaltend

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

24 Mo. franz. Eiche, volles Aroma nach gekochten Früchten, Holzaromen, kräftiger Körper, weiches Tannin.

Primitivo wird abgeleitet von Primus = lat. der Erste. Die Rebe ist eine der ersten reifen Trauben im Jahr. Seine Beliebtheit erlangte er durch seinen üppigen Körper, die weichen Tannine und die unendlich scheinende Aromatik. Anbauzone: Bei Carosino auf 200m ü.d.M.

WEINANALYSE Alkohol 15,0 % vol.
R-Zucker 13,0 g/l
Säure 5,5 g/l

SERVIERTEMPERATUR 14-16 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal als Meditationswein. Passt auch hervorragend zu Wildgerichten, Braten, Grillfleisch, Lamm oder gereiftem Käse

AUSZEICHNUNGEN Nimmt nicht an Wettbewerben teil.