

Primitivo Salento IGT trocken Capoforte



ANBAUGEBIET Italien/Apulien

PRODUZENT Capoforte, Taranto

Das Gut steht im Besitz der traditionsreichen Familie Ceschin aus dem Veneto. Gegründet wurde es von Ettore (=Hektor) um die Jahrtausendwende. Er ist ein Unternehmer mit Weitblick, der mit seinem Namen, Idealen und Entschlusskraft, dem gleichnamigen Helden Hektor im Epos der griechischen Antike, alle Ehre macht. Das Weingut umfasst rund 50 Hektar.

Die Rebstöcke werden nach dem Guyot-System erzogen. Die Bodenmischart trägt besonders gut dazu bei, dass das Wasser lange gespeichert und langsam wieder abgegeben wird.

REBSORTE 100% Primitivo

QUALITÄT IGT

BODENART Reich an Tuffgestein und Mischung aus Lehm & Sand

VINIFIZIERUNG Ausbau 12 Mo. franz. Barrique

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Sattes Rubinrot

Duft: Intensiver und vielschichtiger Duft, der von roten Beeren und Anklängen an Weichseln und Pflaumen geprägt ist, verfeinert durch zarte Nuancen von Tabak und Kaffee und würzigen Noten von Vanille und Kakao.

Geschmack: Körperreich, am Gaumen angenehm, rund, reichhaltig und frisch, auch im Finale Geschmacksnoten von Kakao, Kaffee und Vanille.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

12 Mo. Barrique, sehr aromatisch, voluminöser Körper, milde Säure, 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.

WEINANALYSE Alkohol 15,0 % vol.
R-Zucker 9,0 g/l
Säure 6,0 g/l

SERVIERTEMPERATUR 18-19 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Ravioli, Pasta mit würzigen Saucen, Parmigiana di melanzane (Auberginenaufwurf mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan). Lamm- und Zickleinbraten, Kaninchen oder Wildhase, der in Süditalien gerne süßsauer zubereitet wird. Außerdem Wild und

AUSZEICHUNGEN Silbermedaille "Selezione del Sindaco 2012" 85,5/100 Punkten