



## Primitivo Salento IGT

Rocca

Samtig und schmeichelnd

### **Beschreibung:**

Tiefgründiges Rot mit purpurnen Reflexen. In der Nase erkennt man rote Früchte und süße Marmelade mit Pflaumenkompott. Im Mund dann auch mit attraktiver Frucht reifer Kirschen, reifen Früchten und Pflaumen. Recht langer und mundfüllender Abgang mit feiner Vanillenote. Die familiengeführte Kellerei, die 1936 gegründet wurde und heute von den Enkeln des Gründers Ernesto Rocca und seinen Söhnen Paolo, Marco, Luca und Matteo geleitet wird, liegt nur wenige Kilometer von der schönen ionischen Küste entfernt, in Leverano, im Herzen des Salento. Dort werden rund um die Städte "Don Cataldo" und "Vignawli Grandi" eine Fläche von etwa 80 Ha bearbeitet.

### **Aromenprofil:**

Tiefgründiges Rot mit purpurnen Reflexen. In der Nase erkennt man rote Früchte und süße Marmelade mit Pflaumenkompott. Im Mund dann auch mit attraktiver Frucht reifer Kirschen, reifen Früchten und Pflaumen. Recht langer und mundfüllender Abgang mit feiner Vanillenote.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas haltvollere Küche sein.

### **Temperatur:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Italien

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Artikelnummer:** 1132422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Primitivo Salento IGT**

Rocca

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.