



## Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Facettenreicher Primitivo für viele Gelegenheiten

### Beschreibung:

Der außergewöhnliche Primitivo Ripa di Sotto wurde zu Recht mit dem Zusatz "Collezione Privata" versehen. Er erhält seine besondere Dimension durch die Reifung im Eichenholz. Das Traubengut stammt aus ausgesuchten Partien Süditaliens, hauptsächlich aus der bevorzugten Primitivo-Anbauregion Manduria. Der Önologe Loris Delvai ist für die Selektion der besten Partien und die Qualität des Ripa di Sotto verantwortlich.

### Degustationsnotiz:

Purpurrote Robe, granatrote Akzente. Ein verführerisches Nasenbild, das an reife Erdbeeren, Brombeeren und Schwarztee erinnert, auch Nougat. Sehr fruchtintensiv am Gaumen, Kirschen und Erdbeeren im schönen Wechselspiel, explosiv und mit feinen Tanninen unterlegt, begleitet von einer angenehmen Fruchtsüße; einige Zedernholznoten und eine Spur Tabak im mittellangen Finale.

### Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rinderragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspießen, Branzino vom Grill, Kaninchen, Leber und Eintöpfen.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Puglia IGT
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Artikelnummer:</b>	0782624

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Primitivo Ripa di Sotto**

Collezione Privata  
Puglia IGT

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2031
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.