



Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Gaumenschmeichler mit Barriquereife

Beschreibung:

Der 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 zeichnet 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.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Puglia IGT
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0782623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata
Puglia IGT

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.