



2017 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Der Sonnenverwöhnte aus Apulien

Beschreibung:

Der außergewöhnliche Primitivo Ripa di Sotto 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:

Purpurrot, granatfarbene Akzente. Viel rote Frucht, Pflaumen, Heidelbeeren und etwas Schwarztee in der offenen Nase. Am Gaumen viel explosive Frucht, auch eine Spur Zedernholz, weich, mit einer saftigen Frische, insgesamt sehr samtig; präsenste, aber sehr angenehme Tannine, mittellanger Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Apulien

Produzent:

Provinco

Bewertung(en):

Luca Maroni 96/100, Berliner Wein Trophy Gold

Ausbau:

3 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2024

Rebsorte(n):

100% Primitivo

Artikelnummer:

0782617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata
Puglia IGT
Provinco

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Berliner Wein Trophy Gold
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.