



## 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 Grillspiesse, 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

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