



LE ANFORE®

Primitivo



KLASSIFIKATION

Salento IGT



ANBAUGEBIET

Agro di Torre di Santa Susanna, Salento



REBSORTEN

Primitivo



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte bei etwa 16° C bis 18° C serviert werden.



ALKOHOLGEHALT

13,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

1000 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Trauben werden ausgereift gelesen, vorsichtig gepresst und entrappt. Der Most gärt dann 21 Tage bei einer Temperatur von 25° - 28° C. Danach wird der Wein weitere 14 Monate in 350-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. Abschließend reifte er 5 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Sehr intensives Rot mit violetten Nuancen.

BOUQUET: Ausgeprägtes Bouquet von sehr ausgereichten, konfitüreähnlichen roten und schwarzen Früchten.

GESCHMACK: Sehr warmer, umhüllender, weicher, anhaltender Geschmack mit sorten und regionstypischen Anklängen.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Aufgrund seiner besonderen Weichheit und des Reichtums an Geschmacksnuancen ist er ideal zu würzigen, üppigen Gerichten und zu den typischen pikanten Speisen der süditalienischen Küche.

