



**Primitivo Tarantino Trullari San Martino
IGT (Indicazione geografica tipica)
Jg. 2010, 750 ml**

16.00 CHF

Tiefes Purpur mit schwarzen Reflexen. Ausgeprägte Intensität im Bouquet mit Noten von Preiselbeeren, Feigen und Dörrbirnen mit Gewürzen wie Zimt, Eukalyptus und Oregano. Am Gaumen zeigt er eine ebenso würzig- fruchtige Aromatik, eine kräftige Struktur im fülligen Körper und endet mit angenehmer Länge.

Facts

Herkunft: Italien / Puglia / Brindisi

Produzent: Principe di San Martino

Traubensorte: Primitivo

Charakter:  Die Modernen

Vinifikation:

Die Trauben werden entrappt und eingemaischt. Die alkoholische Gärung sowie der Maischekontakt dauern ca. 15 Tage bei Temperaturen von maximal 30 °C. Nach der sanften Pressung wird der Wein in Edelstahltanks abgefüllt, wo die malolaktische Gärung stattfindet. Der weitere Ausbau dauert rund 9 Monate. Nach einigen Monaten Flaschenreife wird er in den Verkauf gebracht.

Genussreife: 2 bis 3 Jahre nach der Ernte

Servicetemperatur: 16-18 °C

Volumen: 13.0%