



## 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, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

### Servierempfehlung:

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

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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata  
Puglia IGT

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.