



2016 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Ein leidenschaftlicher Primitivo

Beschreibung:

Der aussergewöhnliche 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 Farbe, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein einladendes Bouquet, das Aromen von Brombeeren und Heidelbeergelee freilegt, dahinter süsser Veilchenduft, Crémant-Schokolade und eine Spur Tabak. Weich fließender Auftakt, abgelöst von viel schwarzbeeriger Frucht, sehr explosiv und ausdrucksstark, wunderbar samtig und intensiv; Noten von Schwarztee und Zedernholz im lange nachhallenden Finale.

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, Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Best Pr

Ausbau:

3.5 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2023

Rebsorte(n):

100% Primitivo

Artikelnummer:

0782616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata
Puglia IGT
Provinco

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20, Berliner
Wein Trophy Best Pr
Rebsorte(n): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2023
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 3.5 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.