



## 2020 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Facettenreicher Primitivo aus dem Barrique

### 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 ist für die Selektion der besten Partien und die Qualität des Ripa di Sotto verantwortlich.

### Degustationsnotiz:

Purpurrot, mit violetten Akzenten. Beerige und blumige Aromen in der fein komponierten Nase, Kirschen, Blaubeeren und fein duftende Rosenblüten, ergänzt durch etwas Schwarztee und Grafit. Typische Primitivo-Aromen am Gaumen, explosiv und dicht, nun auch Blaubeeren und Süssholz-Aromen, dahinter etwas Mokka; die Tannine sind präsent, aber gut eingebunden; aromatisches, anhaltendes 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 Gold

### Ausbau:

3 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

15.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2027

### Rebsorte(n):

100% Primitivo

### Artikelnummer:

0782620

## 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 Gold  
**Rebsorte(n):** 100% Primitivo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 3 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.