



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 zeichnet 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.