



2016 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Ein leidenschaftlicher Primitivo

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Puglia

Produttore:

Provinco

Valutazioni:

Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Best Pr

Vinificazione:

3.5 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

100% Primitivo

Numero di articolo:

0782616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata
Puglia IGT
Provinco

Origine:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 17.5/20, Berliner Wein Trophy Best Pr
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	3.5 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.