PRIMITIVO TREFILARI

Ein großartiger Primitivo, der mit viel Liebe zum Detail produziert wurde: 30% der Trauben wurden vor der Lese im Appassimento-Stil angeschnitten, sodass sie am Stock trocknen konnten. Diese Methode, in Kombination mit dem geringen Ertrag von nur 5000 Kg pro Hektar, ergeben Beeren mit unglaublichem Extraktreichtum. Erst in einem zweiten Durchgang wurden die Trauben per Hand selektiv gelesen. Acht Monate lang durfte der Trefilari anschließend im Holzfass reifen. Dunkles und dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zart mit klarer Amarenakirsch-, Brombeer- und Blaubeerfrucht, und einem Hauch von Nelken.



Artikelnummer: 60118
Kategorien: Cantina Sampietrana
Stichworte: Alleskönner, leicht

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ausbau	trocken
Rebsorte Filter	Primitivo
Rebsorte	Primitivo
Weintyp	Rotwein
Speisebegleitung	Sehr elegant, geschmeidig und voll. Passend zu Rind, Wild und Käse.
Alkoholgehalt	14,5 Vol %
Restzucker	13 g / L
Säure	3,5 g / L