



## Primitivo Rosato di Puglia 2022

A Mano / Castellaneta

|                   |   |
|-------------------|---|
| Artikel Nr.       | 08080   |
| Land              | Italien   |
| Herkunft          | Weinberge um die Ortschaften Gioia del Colle, Castellaneta, Gravina in Puglia und Lateraza  |
| Rebsorte          | Primitivo (90 %), Aleatico (10 %)   |
| Qualitätsbezeich. | IGT   |
| Geschmack         | trocken   |
| Trinktemperatur   | 10 - 12°C   |
| Ausbau            | Sanfte Pressung der Trauben. Der Most hat nur wenige Minuten Kontakt mit den Schalen, danach Vergärung im Stahltank bei niedrigen Temperaturen (6°C), um den Duft frischer Früchte zu bewahren. Reifung für drei Monate im Stahltank und mindestens drei weitere Monate auf der Flasche.  |
| Füllmenge         | 0,00 l  |
| Beschreibung      | Faszinierendes, zartes Rosa. Der Duft ist intensiv und komplex mit sehr feinen, erfrischenden Noten von Brombeeren, Erdbeeren und Orangenblüten. Leicht im Geschmack, frisch und delikater, mit einer angenehmen Würze, verbindet dieser Rosato auf ideale Weise die frische Fruchtigkeit eines Weißweines mit dem Körper und der Kraft eines Rotweines.  |
| Über den Winzer   | Amerikanisches know how, verkörpert durch den Winemaker Mark Shannon und italienische Bodenständigkeit und Tradition, repräsentiert von Elvezia Sbalchiero, ergeben eine außergewöhnliche Erfolgsstory. Beide haben zu dem Erwachen der größten italienischen Anbauregion beigetragen – und erzeugen typische und ausgezeichnete Weine nach dem Prinzip „Best value for money“. Primitivo und Negroamaro sind die beiden heimischen Rebsorten, aus denen Weine entstehen, die den Ruf Apuliens als von der Natur verwöhnte Anbauregion in alle Welt tragen. |