



JAHRE: 2019

URSPRUNG:

Sava, im Herzen des Salento-Gebiets. Der eisenoxidhaltige Boden ruht auf teilweise auftauchenden Kalksteinfelsen, damit Frische, Zuckerkonzentration in den Traubenbüscheln und starke Mineralität gewährleistet werden.

REIFUNG:

in französischen Eichenfässern (mittleres Toasting) für ca. 3-4 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

rubinroter Farbton mit violetten Reflexen. Das Aroma besitzt Noten von kleinen Beeren, Zimt, Lakritz, Vanille und Trockenfeigen. Am Gaumen vollmündig und üppig, unterstützt von einer weichen Tannintextur und voller Süße. Der Abgang ist langanhaltend mit Kaffee- und Kakaonoten.

SERVIERTEMPERATUR:

16 – 18°

SERVIERVORSCHLAG:

idealer Begleiter für Reifkäse mit Honig oder Schinken, Braten, Schmorbraten oder gedünstetes Fleisch sowie komplexe und schmackhafte Gerichte. Darum perfekt für Meditation oder zusammen mit Dunkelschokolade.

REBSORTE:

Primitivo 100%.

ALKOHOLGEHALT:

14,5%.

INHALT:

0.75

