



JAHR: 2018

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.

AGING: in französischen Eichenfässern (mittleres Toasting) für ca. 1 Jahr.

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 wichen Tannintextur und voller Süße. Der Abgang ist langanhaltend mit Kaffee- und Kakaonoten.

SERVIERTEMPERATUR:

16 – 18°

FOOD PAIRINGS:

idealer Begleiter für rotes Fleisch, Lamm, Wildspezialitäten, Ragout und Reifkäsen.

REBSORTE:

Primitivo 100%.

ALKOHOLGEHALT:

15,5%.

INHALT:

0.75

