



2023 Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata, Puglia IGT, Provinco

Gaumenschmeichler mit Barriquereife

Beschreibung:

Der 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.

Degustationsnotiz:

Purpurrote Robe, granatrote Akzente. Ein verführerisches Nasenbild, das an reife Erdbeeren, Brombeeren und Schwarztee erinnert, auch Nougat. Sehr fruchtintensiv am Gaumen, Kirschen und Erdbeeren im schönen Wechselspiel, explosiv und mit feinen Tanninen unterlegt, begleitet von einer angenehmen Fruchtsüsse; einige Zedernholznoten und eine Spur Tabak im mittellangen Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:

Italien

Region:

Apulien

Produzent:

Provinco

Bewertung(en):

Luca Maroni 96/100, Score 18/20

Ausbau:

6 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

100% Primitivo

Artikelnummer:

0782623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo Ripa di Sotto

Collezione Privata
Puglia IGT
Provinco

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.