



Primitivo di Manduria DOP

Cantine San Marzano 62 Anniversario Riserva 2017

CHF 21.50

statt CHF 24.50

-  75cl
-  14.5%
-  Puglia
-  Primitivo
- AN** 6106717

Produzent

Die Cantine San Marzano entsteht im Jahr 1962 als Genossenschaft, zu der sich 19 Winzer aus der Umgebung von San Marzano di San Giuseppe zusammenschlossen. Heute zählt die Kellerei ca. 1.200 Mitglieder, die über 1.500 Hektar Reben bewirtschaften. Präsident der Genossenschaft ist Francesco Cavallo, der es verstand, die Entwicklungen in der apulischen Weinwirtschaft zu erkennen, die Mitglieder für diese beinahe kulturelle Revolution zu begeistern und gleichzeitig die Unternehmensstrukturen zu modernisieren und ein kompetentes junges Team zu engagieren. Die Önologen Caterina Bellanova und Davide Ragusa arbeiten an der Kreation eines besonderen und innovativen Stils, der San Marzano schon beim ersten Schluck auszeichnet. Sie sind beide in Apulien geboren und aufgewachsen. Caterina sorgt für die weibliche Note dieser Kultweine. Davide ist ein junger talentierter Profi, der Weinbau in Florenz studiert hat und seine technischen Fertigkeiten bei verschiedenen Ernten im Ausland verfeinern konnte. Der Sitz der Kellerei befindet sich in San Marzano di San Giuseppe im Herzen des Gebiets des Primitivo di Manduria DOP und verfügt über modernste technische Anlagen. Hier entstehen die edlen und typischen Weine, die in zirka 70 Länder exportiert werden und auch im Inland auf grossen Anklang stossen.

Region

Die Region Puglia streckt sich ganz im Süden Italiens am Absatz fast 350 Kilometer entlang der Adriaküste und profitiert so ganz besonders vom mediterranen Klima. Auf rund 83'000 Hektaren werden hier vornehmlich die Sorten Nero di Troia, Primitivo und Negroamaro angebaut und produziert.

Herstellung

Die überreifen Trauben werden von Hand gelesen. Die Mazeration erfolgt für 18 Tage auf 80% der Masse und für 25 Tage auf 20%, mit im Weinberg indigenen Hefen ausgewählt werden. Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 24-26 °C. 18 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

Degustationsnotiz

Sehr intensive rubinrote und elegante Farbe; ausladender und komplexer Duft, fruchtig, mit einem Hauch von Pflaumen, Kirschkonfitüre und Tabaknoten, leicht würzig; Wein mit vollem Körper, weich und reich an edlen Tanninen, mit Kakao-, Kaffee- und Vanillenoten im Abgang.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Pastagerichten, rotem Fleisch und Wild. Ein Meditationswein.