



Primitivo di Manduria DOP

Papale Linea Oro Primitivo di Manduria 2019

CHF 19.90

-  75cl
-  14.5%
-  Puglia
-  Primitivo
- AN** 2427719

Degustationsnotiz

Intensiv nach reifen und dunklen Früchten. Dabei weich und samtig mit einer ausgewogenen Struktur und aromatischem, langanhaltendem Abgang.

Herstellung

Weinbereitung durch Mazeration bei kontrollierter Temperatur von 26°-28°C. Nach der malolaktischen Gärung Verfeinerung in französischen Fässern und amerikanischen Barriques für mindestens 10 Monate.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Alles vom Grill inklusive Meerfische gehen sehr gut dazu. Kräftige Pastavariationen oder Risotto. Reife Käse von der Kuh sowie der Ziege. Nach dem Essen ebenfalls wunderbar.

Produzent

Direkt vor der Halbinsel Salento, im Herzen Apuliens perfektioniert die Familie Varvaglione seit 1921 den Weinbau. Die Qualitätskriterien des Familienunternehmens haben stets oberste Priorität. Cosimo und Maria Teresa Varvaglione, die dieses Unternehmen mittlerweile in der dritten Generation erfolgreich führen, können sich dabei auf einen treuen und versierten Mitarbeiterstamm stützen. Ihre Philosophie: «Ein guter Tropfen wächst am Rebstock und erlangt im Keller durch kontinuierliche Pflege und Beobachtung seine Perfektion». Für die Varvagliones bedeutet das strikte Auslesen der Trauben, kontinuierliches Monitoring und stetige Optimierung der Produktionsprozesse, alles.

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.