





Primitivo di Manduria DOP

Cantine San Marzano 60 Sessantanni Primitivo 2018

CHF 65.00

-  150cl
-  14.5%
-  Puglia
-  Primitivo
-  Luca Maroni: 99
- AN** 6171418

Degustationsnotiz

Primitivo-Genuss der Extraklasse! Einer der edelsten und kräftigsten Vertreter seiner Traubensorte. Intensives, leuchtendes Rubinrot. Komplexes, breites und fruchtiges Bouquet nach Kirschenkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen und Tabakblättern. Betörend, körperreich, vollmundig und edel mit einer gewissen Süsse und Aromen von Kakao und Vanille und einem nicht enden wollenden Abgang.

Herstellung

Die von Hand gepflückten Trauben des Sessantanni stammen von Weinbergen rund um die Gemeinde San Marzano. Der Ausbau erfolgt mit thermo-kontrollierter Fermentation bei einer Temperatur zwischen 24-26 Grad Celsius. Nach der Gärung lagert der Wein für einige Monate in französischen Barrriques und in grossen slowenischen Eichenfässern. Old Vines = alte Rebstöcke. Die über 60 Jahre alten Reben geben bestes und konzentriertes Traubenmaterial her. Die geringen Niederschläge beeinflussen die Qualität überdies positiv.

Trinkreife

Jahrgang + 7 Jahre

Geniessen zu

Gut gelagertes Rindfleisch vom Grill, Pizza geht auch. Dünne Scalopine vom Kalb auf dem Grill mit Zitrone und Thymian. Je einfacher desto besser. Es bedarf nicht unbedingt ein Essen. Er trinkt sich auch so sehr delikat.

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.



Cantine San Marzano 60 Sessantanni Primitivo

2018

Region

Die Region Apulien – auch Puglia – im südlichen Teil Italiens, erstreckt sich entlang der adriatischen Küste über eine Fläche rund 105'000 Hektaren. Die Nähe zum Mittelmeer sowie die vielen Sonnenstunden tragen fundamental dazu bei, dass die Trauben optimal reifen und ihre Aromenvielfalt entfalten können. Von kraftvollen Rotweinen über erfrischende Weissweine bis hin zu süssen Dessertweinen und sogar spritzigen Schaumweinen präsentiert die Region eine breite Auswahl. Zu den bekanntesten Rebsorten gehören Primitivo, Negroamaro und Fiano. Dabei ist der Primitivo mit seiner intensiven Fruchtigkeit und kräftige Struktur eine der Hauptattraktionen der Region.