



Primitivo Puglia IGP

Senza Parole Primitivo Amabile 2024

CHF 9.50

 50cl
 13.8%
 Puglia
 Primitivo
AN 6271524

Degustationsnotiz

Im Vordergrund intensive Aromen nach Brombeerfrucht und gut integrierte Noten von Unterholz. Fruchtig und weich mit eleganten Nuancen nach Dörrzwetschgen, voll und geschmeidig im Abgang. Ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aromaspektrum.

Herstellung

Im Stahltank ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Ob mit Freunden oder in Gesellschaft, zu Pizza, Pasta oder exotischen und würzigen Gerichten, Senza Parole Primitivo passt zu den Momenten, in denen Sie sich einfach entspannen, ganz Sie selbst sein und die Dinge geniessen können, die nur Sie verstehen.

Produzent

Die Heimat von Senza Parole ist Apulien. Eine Gegend, wo die Menschen ihre Traditionen leben, wo die Landschaft offen, der Himmel weit und das Leben einfach ist. Die charaktervollen Primitivo-Reben kommen hier in den vollen Genuss der Sonne und reifen im süditalienischen Klima perfekt – dank milden Wintern und heissen Sommern. Senza Parole verdankt seinen einzigartigen Geschmack nicht nur dem hervorragenden Klima und dem Herzblut des Winzers. Die Liebe zum Wein, die intensive Arbeit im Rebberg und die sorgfältige Verarbeitung im Keller tragen ebenso dazu bei, dass jeder Schluck Senza Parole so wunderbar nach Italien schmeckt.

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.