



2019 Fanoi Primitivo Salento IGP Cantele



Produzent	Cantele
Herkunft	Puglia, Italien
Traubensorten	Primitivo
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase wild und ungestüm. Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere und Minze. Lorbeer, Kümmel und Salbei. Eine Spur Rhabarber und eine fein angedeutete Rauchnote. Eisen, Vetivergras und Gargano-Orange. Im Gaumen ist dieser Wein einnehmend, füllig und weich. Mit eindrucksvoller Struktur und einer Säure, die ein bemerkenswertes aber nie aggressives Tanningerüst stützt.

Vinifikation und Ausbau

In der ersten Septemberwoche werden die Trauben für diesen eindrucksvollen Primitivo geerntet. Danach folgt die Gärung bei 24°C, 15 Tage Mazeration, mit täglicher Delestage in den ersten 4 Tagen. Malolaktische Gärung im Barrique. Der Ausbau folgt in den nächsten 14 Monaten in Barriques des ersten und zweiten Gebrauchs. Darauf folgend reift der Wein mindestens 12 Monate in der Flasche.

Passt zu

kräftigen Fleischsaucen und Schmorgerichten. Besonders zu empfehlen zu Ossobuco. Ebenfalls zu hart gereiftem Käse ist dieser Primitivo ein Genuss.