

IL GRILLAIO

PRIMITIVO SALENTO IGP



REBSORTE: 100 % PRIMITIVO

JAHRGANG: 2023

ALKOHOLGEHALT: 14 % VOL.

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

RESTZUCKER: 8 G/L

GESAMTSÄURE: 6,1 G/L

Liebe auf den ersten Blick

Tief, intensiv und leuchtend rot – ein Spiegel seiner Lebendigkeit.

Olfaktorische Liebkosung

Reich an Aromen von dunklen, reifen Früchten, insbesondere Schwarzkirsche und Pflaume. Mit vollen Zügen zu genießen. Würzige und krautige Nuancen unterstreichen seinen Reiz.

Gaumengenuss

Schon beim ersten Schluck umschmeichelt er den Gaumen mit feinen Noten von Brombeere und Kirsche, harmonisch ausbalanciert durch eine lebendige Säure. Die weichen Tannine führen zu einem samtigen Abgang und einer für den Primitivo typischen langen Persistenz.

Die Wunder der Zeit

Nach sanfter Pressung und Entrappung folgt eine kurze Maischung und temperaturkontrollierte Gärung mit häufigem Umpumpen, um Farbe und Tannine zu intensivieren. Der Ausbau erfolgt in Edelstahl tanks bis zur Abfüllung.

Wo die sensorische Reise beginnt

In den Weinbergen des Salento.

Allergene

Enthält Sulfite

IPerfekte Kombinationen

Ideal zu rotem und weißem Fleisch, Cremesuppen, gegrilltem Gemüse, gegrillten Lammkoteletts, würzigen Tacos, Aperitifs, Crostini, Barbecue, Gourmet-Sandwiches und Pizza. Ein hervorragender Begleiter für lässige wie auch gehobene Mahlzeiten.

santamarja

ALWAYS A GOOD IDEA.