VALENTIN WINE

Primitivo Salento IGT

Primitivo amabile 2024 Senza Parole

CHF 12.90

- 75cl
- 14.5%
- Apulia
- Primitivo
- AN 29127524

Degustationsnotiz Nase
komplexes Bouquet, viel Steinobstfrüchte (Zwetschge, Kirsche, Sauerkirsche), dazu etwas Dörrfrucht (Dörrpflaume) und Beerenfrucht (Brombeere). Im Weiteren Würznoten (Pfeffer, Lakritze, Vanille) und leichte Rauchnote.

Degustationsnotiz Gaumen
leicht süsslicher Antrunk, die Struktur zeigt sich weich, füllig und harmonisch. Im recht dominanten Rückgeruch werden die erwähnten Aromen präzise wiederholt, die Röstaromatik ist noch leicht ausgeprägter. Mittellanger Abgang.

Passt zu
Tapas. Pilzgerichte. Gemüsegratins. Kräftige Pasta und Pizza. Fleischgerichte (Rind, Wild). Käseplatte (auch Blauschimmelkäse).

Trinkreife
Jahrgang + 4 Jahre

Produzent
Die italienische Region Apulien (Puglia) liegt tief im Süden Italiens an der adriatischen Küste. Vor über zwei tausend Jahren wurde die Rebsorte Primitivo von den Illyrern erstmals in dieser Region kultiviert. Diese autochthone Sorte gilt noch heute als eine der bekanntesten Rebsorten Italiens. Primitivo, was soviel wie "Der Ursprüngliche" bedeutet, lieferte in der Vergangenheit häufig den Beweis, dass Süditalien in der obersten Weinliga mitspielen kann.Beste klimatische Bedingungen zwischen dem Ionischen und dem Adriatischen Meer und die unbändige Kraft der Primitivo-Rebe lassen den Primitivo del Salento zu einem beeindruckenden Genusserlebnis werden.

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.