



Primitivo Manduria Riserva Piano Chiuso 2019

Tiefes, leuchtendes Rubinrot mit Granattönen. Sehr komplex in der Nase mit Anklängen von Waldbeeren, Kirschwasser, Veilchen und Farn, schwarzem Pfeffer und Nelken mit einem Boden aus Graphit und Kakaopulver; umrandet mit einer balsamischen Note. Kraft und Eleganz eifern in diesem Wein um die Wette. Frische und Geschmeidigkeit tragen zum fantastischen Trinkspass bei, während die Tannine sanft eingebunden sind und in einem schier endlosen Finale gipfeln.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Masca del Tacco |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Italien |
| Region | Apulien |
| Subregion | Manduria |
| Klassifizierung | DOP |
| Jahrgang | 2019 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 16.0 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | 2026 - 2028 |
| Traubensorten | Primitivo |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 318381 |
| Passt zu | Lasagne, Pasta, gereiftem Käse, Wild, Schmorgerichten, Pilzen |
| Bewertungen | Gambero Rosso 3/3 Luca Maroni 99/100 |



Vinifikation

Vinifikation erfolgt bei kontrollierter Temperatur mit längerem Kontakt auf den Schalen. Ausbau in grossen Eichenfässern für mindestens neun Monate und weitere sechs Monate in der Flasche. Kommt jeweils erst drei Jahre nach der Ernte auf den Markt.

Terroir

Rote Erde mit organischen Substanzen, Kalksteinböden.

