

Primitivo di Manduria DOP Dunico 2017

Wie aus 1001 Nacht, getrocknete Feigen, Mandeln, orientalische Würze und feine salzige Mineralität, langer Nachhall

Winzer: Felline
Region: Apulien
Rebsorte: 100% Primitivo
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate Barrique
Alkohol: 16.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Auberginenauflauf, gegrilltem oder geschmortem Schweinefleisch und zu gereiftem Käse

0.75 l – Bestellnummer 51817

Gambero: 2,5/3 Gläsern

Felline
Apulien

Gregory Perrucci, auch Mr. Primitivo genannt, gründete im Jahr 1996 zusammen mit anderen Winzern das Projekt Accademia dei Racemi. Die Gruppe war fest entschlossen, den Weinen ihrer Heimat den Stellenwert in der Weinwelt zu verschaffen, der ihnen zusteht. Die Accademia, die sich heute nach einer historischen Stadt Felline nennt, bezieht sich in ihrer Zielsetzung auf die traditionellen autochthonen Sorten, allen voran den Primitivo, und auf die traditionelle Alberello-Erziehung in den Weinbergen. Racemi sind übrigens die zweiten Früchte, die die Primitivo-Rebe hier im Süden entwickelt. Sie reifen ca. 20 Tage nach der ersten Traubenernte heran und werden gesondert geerntet und vergoren. Sie dienen der weiteren Verbesserung des Rebensafts und geben den Weinen eine besondere Kraft. Der Anarkos, der kleine Anarchist, ist ein Symbol der Auflehnung gegen die alten und schlechten Zeiten und ein Zeichen für den Aufbruch. Mit dem Primitivo Felline gelang Perrucci der internationale Durchbruch.

Abbildung unverbindlich