

Primitivo Gioia del Colle DOC U`PR`MAT`VE 2013

Bio-Wein

Forza e dolcezza! Ein Wein wie ein Vulkan, saftige Holunderfrucht mit rauchigem Finale, weich und wild

Winzer: Fatalone
Region: Apulien
Rebsorte: 100% Primitivo
Farbe: rot
Ausbau: 6 Monate großes Holzfass
Alkohol: 15.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu gereiftem Parmesan, Schmorbraten vom Ochsen und vom Wild

0.75 l – Bestellnummer 46013

Fatalone
Apulien

Etwa 50 km nördlich von Manduria befindet sich die Ortschaft und das DOC-GebietGioia del Colle. Die steinhaltigen Weingärten von Fatalone liegen auf 365 m Seehöhe, 45 km vom adriatischen Meer im Osten und 45 km vom ionischen Meer im Süden entfernt. Pasquale Petrera, Unikat und Visionär, war einer der ersten Biowinzer Apuliens. In seinem Weingut Fatalone werden die Reben und der Wein wie menschliche Wesen behandelt. Das ganzheitliche Naturverständnis geht sogar so weit, dass im Keller Musik gespielt wird - ein Mix aus klassischer Musik und Tönen der Natur - um damit die Sauerstoffanreicherung und die Entwicklung der Mikroflora zu fördern. Die Weinberge liegen alle unmittelbar um den Bauernhof herum, um eine schnelle Verarbeitung der empfindlichen Trauben sicherzustellen. Seit fünf Generationen wird hier Landwirtschaft betrieben, der erste Wein wurde allerdings erst 1987 abgefüllt. Der reinsortige Primitivo war damals der erste seiner Art und sorgte gleich für Furore. Der Name Fatalone geht auf Filippo Petraia zurück, dem nachgesagt wurde, ein Fatalone, ein ?Lady-Killer? zu sein. Er wurde 98 Jahre alt und trank bis ins hohe Alter zum Frühstück einen halben Liter Primitivo und einen halben Liter frische Milch.

Abbildung unverbindlich