



Primitivo Salento IGT 2018

**Dunkle Schokolade, Leder, Tabak, wild,
kräutrig mit schöner trockener Art**

Winzer: Cupertinum

Region: Apulien

Rebsorte: 100% Primitivo

Farbe: rot

Ausbau: Grosses Holzfass

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Ochsenfetzen mit Dijon-
Senfsauce, Caponata, Pasta al Ragù

0.75 l – Bestellnummer 43418

Cupertinum Apulien

Das mittelalterliche Städtchen Copertino liegt 15 km südwestlich von Lecce. Im Jahr 1935 schlossen sich hier 36 Weinbauern zur Cooperative Copertino zusammen, getrieben von dem Ziel, beim Ausbau und bei der Vermarktung ihres Leseguts mitzuwirken und nicht weiterhin den Fassweinhändlern aus dem Norden ihr wertvolles Traubengut zu überlassen. Heute liefern 350 Weinbauern ihre Trauben an die Genossenschaft, die heute Cupertinum heißt und sehr feine Weine zu attraktiven Preisen erzeugt. Auf den insgesamt 400 Hektar stehen vor allem die klassischen apulischen

Rebsorten wie Negroamaro, Malvasia Nera und Primitivo, die zum Teil noch in der traditionellen Erziehungsform als "Alberello", als Büschchen, gezogen werden. Bei dieser ältesten noch praktizierten Erziehungsform, auch Gobelet genannt, sind die Zapfen auf sehr kurzen Armen kreisförmig auf einem maximal 50 cm kurzen Stamm angeordnet. Das Laub kommt ohne Unterstützungssystem aus, und je nach Wuchs und Ertrag biegen sich die Zweige zum Boden und geben so den Früchten Schatten und Schutz vor Sonne und Wind.