

PLOZZA
wine-group



2024 Primitivo Puglia IGP

Cantele

Produzent	**Cantele**
Herkunft	**Puglia, Italien**
Traubensorten	**Primitivo**
Flaschengrösse	**75 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Die mineralischen Noten schichten sich zart mit denen von Pflaume, schwarzer Johannisbeere und Johannisbaumfrucht; Tamarinde und grüner Pfeffer beschliessen das Finale, dessen Duft anhaltend nachklingt. Die nicht aggressiven Tannine und die frische Säure betonen gemeinsam mit der Geschmeidigkeit und dem typischen Alkohol die Güte des Primitivos: ursprünglich ein robuster Weine, der heute elegant und vornehm ist.

Vinifikation und Ausbau
Nach dem Anpressen und Entrappen verbleibt der Most während der Maischung 6 -7 Tage in Kontakt mit den Schalen. Die Gärtemperatur wird bei 25 - 26°C gehalten. Nach der Gärung lagert der Wein circa 6 Monate in Barriques.

Passt zu
Pasta mit würzigen Saucen, rotem Fleisch aber auch zu mittelreifen und sehr gereiften Käsesorten. Tipp: Zu Lamm ausprobieren.