

DRINKS.

Cantine San Marzano Sessant'anni LIMITED EDITION Primitivo Manduria DOP 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40915817
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien
Abfüller	Cantine San Marzano Via Monsignor Bello, 9, 74020 San Marzano di San Giuseppe (TA), ITALY
Marke	San Marzano
Typ	Primitivo
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase komplexe Fruchtaromen mit Anklängen von Pflaume, Kirschmarmelade und Tabak. Vollmundig mit kräftigen Tanninen am Gaumen und langer Abgang mit Kakao-, Kaffee- und Vanillearomen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Handverlesene Primitivo- Trauben vom ältesten Weinberg Apuliens
Ehrungen	VIVINO WINE STYLE AWARDS 2020 - "Top 10 2019" Southern Italy Primitivo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach



Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2013
Passend zu	Antipasti, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Im Süden Apuliens wurde 1962 das Weingut San Marzano gegründet. San Marzano ist ein kleines Dorf mitten in der Primitivo Manduria DOC Region. Die Bezeichnung DOC gab es zu der Zeit noch nicht und der Primitivo war weit davon entfernt, ein Kultwein für Weinliebhaber zu werden. Dennoch schlossen sich 19 Winzer zusammen und gründeten San Marzano. Die Weinberge liegen in Salento, eine sehr historische Gegend mit einer sehr steinigen Landschaft. Felsklippen und weisse Kalkfelsen umrunden die Weinberge genauso wie rote Sandböden, es gibt viel Sonnenschein und wenig Niederschlag. Apulien ist schon sehr lange für hervorragende Weine bekannt. Die Primitivo-Trauben dieses Sessantanni Primitivo di Manduria D.O.P. stammen von den ältesten Weinbergen in der Gegend von San Marzano und Sava. Der Boden ist kalkhaltig und eingefärbt in Eisenoxide auf einem Felsvorsprung. In der zweiten Septemberwoche werden die Trauben mit der Hand geerntet. Die Mazeration wird 18 Tage mit 80 % der Ernte und 25 mit 20 % der Menge durchgeführt. Ausgewählte Hefen übernehmen unter kontrollierten Temperaturen von 24 - 26 ° C die Fermentation. Anschliessend reift der Wein sowohl in französischen als auch in amerikanischen Eichenfässern 12 Monate zu seinem sehr intensiven rubinrot heran.