DRINKS.

Contessa Carola Primitivo di Manduria DOC 2022 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500620122
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Verona
Abfüller	Contri Spumanti, Via Legnaghi Corradini, 30/A, 37030 Cazzano di Tramigna VR, Italie
Marke	Contessa Carola
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase intensive Aromen von roter Fruchtmarmelade aus schwarzen Johannisbeeren und Kirschen mit Anklängen von Kakao, Lakritz sowie Vanillenoten. Am Gaumen vollmundig mit Fruchtnoten und weichen Tanninen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Primitivo
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Antipasti, Gemüse, Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Den Grundstein der Winzerei Contri Spumanti S.p.A. legte der Grossvaterdes 1938 in Cazzano di Tramigna geborene Luciano Conti. Als er im zarten Alter von 15 Jahren das Studium der Önologie aufnahm, erkrankte sein Vater schwer. Zwei Jahre lang kam er bei seinem über 90 Jahre alten Grossvater unter, dem Gründer der Familienwinzerei. Seine Erfahrung und natürlich auch seine Gutmütigkeit konnten die Abwesenheit von Vater Luigi beschwichtigten und gleichzeitig Luciano sehr viel Know-how mit auf seinen Werdegang geben. Sobald Luciano volljährig war, gründete er seine eigene Winzerei Luciano Contri, die später in Contri Spumanti S.p.A. umbenannt wurde. Anfangs konzentrierte er sich auf das Keltern von prickelnden Weinen. Heute ist das Familienbusiness in der Hand seines Sohnes Paolo Contri, der zwei Produktionsstätten in Verona und Modern überwacht. In Verona werden nur Schaumweine hergestellt, in Modena wiederum die breite Palette der vielen Weinmarken von Contri Spumanti. Die Primitivo-Trauben werden, sobald sie reif sind, im August oder spätestens Anfang September geerntet. Sie gedeihen auf sehr tonhaltigem Boden, der teilweise sehr kalkhaltig ist oder auch auf rotem mineraltstoffreichen Erdboden. Sorgfältig werden die Trauben gepresst und mazeriert, um sowohl ihre Farbe als auch weichen Tannine zu extrahieren. Die Fermentation findet mit mehreren Umfüllungen in Edelstahlfässern unter kontrollierten Bedingungen statt, bis der Primitivo di Maduria weitere 6 Monate vor der Abfüllung heranreift.