



2018 CARLONE IGP SALENTO PRIMITIVO

Art.-Nr. SM 05-18



WEINGUT: Cantina Sampietrana

REGION/LAND: Apulien/Italien

REBSORTE(N): 100% Primitivo

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 13,5 Vol.-%

RESTZUCKER: 5,7 g/l

SÄURE: 6,9 g/l

AUSBAU: Dezentler Holzeinsatz

BESCHREIBUNG:

Der Primitivo »Carlone« wächst in den DOC Weinbergen der hochgelobten Appellation Manduria. Um die große Beliebtheit der Rebsorte Primitivo zu verstehen, sollte man einmal den »Carlone« probieren! Auf der nächsten Stufe steht der Primitivo di Manduria. Ein reiches und würziges Bukett erfreut die Nase schon beim ersten Kennenlernen. Verwöhnt wird der Gaumen mit vollmundigen, harmonischen und mit sanften Tanninen. Dunkle, reife und saftige Früchte finden sich im Aroma wieder. Passend zu Rindfleisch, Wild und Käse.