

Primius Primitivo di Manduria DOP 2020

Wissenswertes

Die Herkunft des Primitivo di Manduria ist ungeklärt. Möglicherweise stammt er von Weinbergen Dalmatiens und wurde von den Illyrern vor mehr als 2000 Jahren in Süditalien eingeführt. Es gibt genetische Übereinstimmungen mit der kroatischen Rebe Plavac mali und mit dem ungarischen Zinfandel. Dabei ist diese Rebsorte alles andere als primitiv. Vielmehr bezieht sich der Name wohl eher auf den Reifezeitpunkt. Die Traube reift relativ früh und als eine der ersten (ital. primo).

 In den Nehrungen von Manduria, an der Südküste der Halbinsel Salento findet die Rebsorte ideale Terroirbedingungen vor. Die Nähe zum Meer, die sandigen Böden und die intensive Sonneneinstrahlung. Dies erklärt den reichen Körper und auch den in der Regel hohen Alkoholgehalt dieser Rotweine. 1974 erhielt der Qualitätswein die kontrollierte Ursprungsbezeichnung DOC. Das DOP Siegel als geschützte Ursprungsbezeichnung (Denominazione di Origine Protetta) ersetzt seit der EU-Weinmarktreform 2009 die DOC- Klassifizierung, die aber weiterhin Gültigkeit hat.

Anbaugebiet

Weinberg im klassischen Anbaugebiet Manduria.
Erziehungssystem: Alberello Pugliese mit ca. 4000 Pflanzen/ha.
Ertrag 6500 kg/ha.

Traubensorte

Primitivo di Manduria 100%.

Boden

Tiefgründiger und durchlässiger Lehmboden.

Herstellverfahren

Zwischen Tagesanbruch und neun Uhr morgens, solange also noch kühlere Temperaturen herrschen, werden die Primitivo Trauben von Hand gelesen. Die Vinifikation erfolgt temperaturgeregelt durch eine ca. einwöchige Maischung mit häufigem Umpumpen. Nach dem Abschluss des biologischen Säureabbaus reift der Primius sechs Monate im Barrique. Vor dem Verkauf erfährt der Rotwein noch eine 6-monatige Flaschenverfeinerung.

Farbe

Intensives Rubinrot mit Tendenz zum Granatrot.

Bukett

Intensiv und komplex, erinnert an reife rote Früchte. Himbeeren, Brombeeren und Pflaumen mit einem Hauch gerösteter Mandeln.

Geschmack

Trocken, vollmundig, weich und angenehm. Mit einer feinen Tanninstruktur und langer Persistenz.

Serviertemperatur

Servieren Sie diesen Primitivo di Manduria bei Raumtemperatur 18-19° C. Wir empfehlen, den Primius eine Stunde vor dem Genuss zu entkorken.

Lagerung

Der Primius Primitivo di Manduria DOP kann noch 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Primitivo di Manduria passt ausgezeichnet zu deftigen Gerichten wie Schmor- und Schweinebraten. Auch ein Rotwein zu pikanten und würzigen Pastagerichten und zu reifem Hartkäse.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 6014
Flaschen: 25.000

Gründung: 1933
Flaschen: 500.000
Standort: San Donaci

Alkohol: 14,00% Volumen
Verschluss: Naturkork

Besitzer: Marco Pagano
Önologe: Andrea Scarafile
Weinberge: 276 ha

Säure: 6,15 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 11,10 g/l
EAN: 8023909010071