

Le Carrare Primitivo Puglia IGP 2019

Wissenswertes

Die Verbundenheit zum Territorium ist die Grundlage für die Weine der Linie Le Contrade. Le Mattine, Le Carrare und Squarcione sind das Ergebnis der besten Weinberge in den gleichnamigen Ortschaften. Sie zählen zu den besten Lagen der Genossenschaftsmitglieder, werden speziell betreut und die Trauben separat vinifiziert..

Anbaugebiet

Ausgewählte Weinberge im Gebiet Ruvo di Puglia, auf den Kalksteinhügeln der Alta Murgia.
Erziehungssystem: Kordon mit 5.000 Stöcken/ha.

Traubensorte

Primitivo 100%.

Boden

Kalkhaltiger Tuffstein.

Herstellverfahren

Ernte der Primitivo Trauben von Hand Anfang September. Erst nach strenger Traubenselektion werden diese entrappt. Die Mazerationsphase der Gärung dauert 8-10 Tage bei 25°C. Nach dem sanftem Pressen beginnt der Wein die malolaktische Gärung. Kurze Reifung in Stahl und Flasche.

Farbe

Sehr intensives und kräftiges Rubinrot.

Bukett

Intensiv und sortentypisch mit einem fruchtigen Bouquet. erinnert an Pflaumen und Kirschen sowie an Blaubeermarmelade. Dazu würzige Noten und unverwechselbare Düfte von mediterranem Gestrüpp.

Geschmack

Strukturiert und weich mit eleganter Tanninstruktur. Süffiger Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18°C.

Lagerung

Der Le Carrare Primitivo Puglia IGP kann 2-3 Jahre gelagert werden.

Serviervorschlag

Der Primitivo Le Carrare passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, Pulled Pork, Lamm, Rippchen mit BBQ-Sauce. Auch ein schöner Rotwein zu gebackener Lasagne oder Geschmortem.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 6643

Alkohol: 14.00% Volumen

Säure: 5.60 a/l

Restzucker: 8.10 a/l



Gründung: 1960
Flaschen: 3.500.000
Standort: Ruvo di Puglia
(Bari)

Besitzer: Sebastiano Marinelli
Önologe: Massimo Tripaldi
Weinberge: 1500 ha