



## Primitivo 16 Gioia del Colle DOC Bio 2020

### Wissenswertes

Filippo Cassano verzichtet bei seinen Primitivo Weinen auf erfundene Phantasienamen und benennt seine Primitivo DOC Gioia del Colle Etiketten einfach nach dem vorhandenen Alkoholgehalt: 14, 15, 16 und 17. <br>Öko-Kontrollnummer: IT-BIO-006.

### Anbaugebiet

Weinberg San Benedetto, Acquaviva delle Fonti. Erziehungssystem: 70-jährige Bäumchen mit 7000 Stöcke/ha; Ertrag/ha: 20-30 hl.

### Traubensorte

Primitivo 100%.

### Boden

Rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen.

### Herstellverfahren

Manuelle Ernte der Trauben in Kisten während der ersten Septemberwoche. Lange Mazerationzeit von 4 Wochen. Gärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur von 25°C. für 4 Wochen. Der Rotwein wird 24 Monate in Edelstahltanks und 1 Jahr in der Flasche ausgebaut.

### Farbe

Dichtes Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen.

### Bukett

Elegante Aromen von Brombeeren, Maulbeeren, Kirschen und ein zarter Hauch von Veilchen. Im Hintergrund Noten von frischen Kräutern, Lakritze und Graphit.

### Geschmack

Zarter, frischer und fein-mineralischer Geschmack, von wunderbaren Tanninen unterstützt. Langes und reiches Finale.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

### Lagerung

Der Primitivo 16 Gioia del Colle DOC kann noch bis zu 5-6 Jahre nach der Weinlese reifen.

### Serviervorschlag

Der Primitivo 16 passt perfekt zu gebratenem und geschmortem dunklen Fleisch. Aber auch ein Rosso zu Wild und gereiftem Käse.

### Sonstige Daten:

Art-Nr: 6781

Verschluss: Naturkork

Alkohol: 16,00% Volumen

Anbau: biologisch

Restzucker: 5,00 g/l

EAN: 8033267731105

Flaschen: 20.000

### Auszeichnungen:

Veronelli 2024: 93 Punkte

Duemilavini 2024: 4 Punkte

Gambero R. 2024: 2.5 Gläser

Doctor Wine 2024: 94 Punkte