



2022 VENTARO DOP PRIMITIVO DI MANDURIA

Art.-Nr. SM 78-22



WEINGUT:	Cantina Sampietrana
REGION/LAND:	Apulien/Italien
REBSORTE(N):	100% Primitivo
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14 Vol.-%
RESTZUCKER:	7,7 g/l
SÄURE:	6,34 g/l
AUSBAU:	Barrique

BESCHREIBUNG:

Ventaro – ein junger, dynamischer und authentischer Primitivo di Manduria mit Charakter! Der Name "Ventaro" leitet sich vom italienischen Vento (Wind) ab und verweist auf die Meeresbrisen. Die Primitivo di Manduria DOP steht für Sonne, Wind und Meer an der ionischen Salento-Küste. Dieses besondere Klima begünstigt eine komplexe und würzige Aromatik. Im Glas leuchtet er in intensivem Rubinrot. In der Nase entfalten sich Noten von Waldfrüchten, dunkler Beerenkonfitüre und Cassis, ergänzt durch Schwarzpfeffer. Röstaromen, dunkle Schokolade und balsamische Nuancen zeugen vom geduldigen Ausbau im Eichenfass. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig, harmonisch und mit ausgeprägter Mineralik. Reife Frucht, hoher Extrakt, gut integrierte Tannine und erfrischende Säure sorgen für ein ausgewogenes Mundgefühl. Ein fordernder Rotwein mit Power, der durch Vielschichtigkeit und Komplexität überzeugt.