



2024 TREFILARI PRIMITIVO IGP SALENTO

Art.-Nr. SM 20-24



WEINGUT:	Cantina Sampietrana
REGION/LAND:	Apulien/Italien
REBSORTE(N):	100% Primitivo
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	10,5 g/l
SÄURE:	5,3 g/l
AUSBAU:	Barrique

BESCHREIBUNG:

Ein großartiger Primitivo, der mit viel Liebe zum Detail produziert wurde: 30% der Trauben wurden vor der Lese im Appassimento-Stil angeschnitten, sodass sie am Stock trocknen konnten. Diese Methode, kombiniert mit einem geringen Ertrag von nur 5000 kg pro Hektar, sorgt für Beeren mit unglaublichem Extraktreichtum. In einem zweiten Durchgang wurden die Trauben per Hand selektiv gelesen. Anschließend durfte der Trefilari 8 Monate lang im Holzfass reifen. Er präsentiert sich in einem dunklen, dichten Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt er sich fein, mit klaren Aromen von Amarenakirschen, Brom- und Blaubeeren, untermalt von einem Hauch Zimt und Nelken. Am Gaumen ist er sehr elegant, geschmeidig und vollmundig. Er passt hervorragend zu Rind, Wild und Käse.

AUSZEICHNUNGEN:

MIUNDIIS VINI Summer Tasting 2025: Gold & Best of Show