

# TRE COMPARI

## PRIMITIVO SALENTO IGP



### TRAUBEN

100% Primitivo.

### ANBAUGEBIET

Francavilla Fontana (Br).

### ANBAUSYSTEM

Spalier mit Kordon- und Gobelet-Erziehung (4.500 Stöcke pro ha).

### ZEITPUNKT DER WEINLESE

Anfang September Handlese.

### WEINBEREITUNG

Nach dem Pressen und dem Entbeeren gärt der Wein rund 8-10 Tage auf den Schalen. Die Gärtemperatur wird bei 23-24°C gehalten. Es erfolgt ein regelmässiges Umwälzen.

### VEREDLUNG

Der Wein reift 5 Monate im Stahlbehälter und 1 Monat in der Flasche.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Glänzend rubinrote Farbe mit lilafarbenen Funken; komplexes, feines Bouquet mit Noten nach Kirsche und kleinen roten Beeren; weicher und umhüllender Geschmack mit anhaltendem Abgang.

### IDEALE BEGLEITUNG

Hervorragend zu opulenten ersten Gängen, rotem Fleisch, Braten aus edlem Geflügel und zu mittelreifem Käse.

### SERVIERTEMPERATUR

18°C.

