

IMPERO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



TRAUBEN

100% Primitivo.

ANBAUGEBIET

Sava (Ta).

ANBAUSYSTEM

Kordonenerziehung.

ZEITPUNKT DER WEINLESE

Anfang September Handlese.

WEINBEREITUNG

Nach dem Pressen und dem Entbeeren gärt der Wein rund 12-15 Tage auf den Schalen. Es erfolgt ein regelmässiges Umwälzen. Die Gärtemperatur wird bei 23-24°C gehalten.

VEREDLUNG

Der Wein reift 3 Monate in Edelstahlbehältern und 3 Monate im Barrique aus amerikanischer Eiche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensiv rubinrote Farbe; intensives Bouquet, angenehm würzig; intensiv und ausgeglichen am Gaumen, anhaltender Abgang.

IDEALE BEGLEITUNG

Passt hervorragend zu ersten Gängen mit Sauce, rotem Fleisch und Wild.

SERVIERTEMPERATUR

Dekantieren und bei 18°C servieren.

