

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.

