



Art.-Nr.: 40904

VERNICE BACIO ROSSO PRIMITIVO

KATEGORIE	Neu im Sortiment
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Kampanien
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	15-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Primitivo

BODEN

Mediterranes Klima mit Nähe zum Meer. Es gibt heiße, trockene Sommer und kühle, feuchte Winter, mit einer nachmittäglichen Meeresbrise, die dafür sorgt, dass der Säuregehalt der Trauben hoch bleibt und die Schalen der Trauben dick werden. Spaliersystem mit Guyot-Schnitt, sandig- vulkanischer Boden.

BESCHREIBUNG

Ernte der Trauben im Oktober. Die Gärung findet im Edelstahltank bei 25-28 Grad statt. Anschließend mazeriert der Wein noch einige Tage auf den Beerenschalen. Vor der Füllung reift der Wein in Barrique Fässern aus französischer Eiche. Vor der Füllung reift der Wein jedoch noch teilweise im Edelstahltank als auch in Barrique Fässern mit französischer Eiche.

Rubinrote Farbe mit violetten Nuancen. Blumiges und fruchtiges Bouquet mit Noten von Schwarzkirsche, Pflaume und Brombeere.

Eine hervorragende Begleitung zu gegrilltem rotem Fleisch, Wild, ersten Gängen auf Basis von Fleischsaucen oder Hülsenfruchtsuppen & würzigem Käse.