

Art.-Nr.: 47664

SAN MARZANO VINI TRAMARI PRIMITIVO ROSÉ



REBSORTEN	Primitivo
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Apulien
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine protetta (DOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	12,5 % Vol.
RETSÜßE	6,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,7 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Primitivo

BODEN

Sehr sonniges, warmes und trockenes Klima mit regelmäßigem "Scirocco" (heißer Wind aus Afrika). Dadurch kaum Pilz- und Insektenbefall, was organische Bewirtschaftung ermöglicht. Die Weinberge liegen etwa 100 Meter über dem Meeresspiegel und sind durch ein Klima mit hohen Temperaturen und geringen bis mittleren Niederschlägen geprägt. Die Rebsorte ist sortenrein Primitivo, die im Spaliererziehungssystem mit einer Stockdichte von 4.500 Wurzelstöcken pro Hektar angebaut wird. Der Boden ist tendenziell lehmig und weist einen guten Skelettanteil auf, ist aber eher flachgründig.

BESCHREIBUNG

Die Idee zur Erzeugung eines Rosés aus der Rebsorte Primitivo war die Idee einiger Restaurantbesitzer und Köche Apuliens, die den Presidente von San Marzano hierzu um seine Meinung baten. Die Idee fiel auf fruchtbaren Boden und TRAMARI war geboren: Der Name ist ein Wortspiel und steht für „Tra i mari“, was so viel heißt wie „zwischen den zwei Meeren“ – und richtig! Wer sich die IGP Salento mal genau auf der Karte ansieht, versteht, dass damit das Ionische Meer auf der einen und die Adria auf der anderen gemeint ist.

Die Vinifikation des San Marzano Tramari Rosé di Primitivo beginnt in der ersten

SAN MARZANO VINI - APULIEN | ITALIEN | APULIEN



Septemberwoche mit der Lese der Primitivo-Trauben. Nach einigen Stunden der Mazeration wird ein Teil des Mostes abgezogen – ein Prozess, der als Salasso bekannt ist. Dieser so gewonnene Most wird anschließend wie ein Weißwein vergoren. Der Ausbau des Weins erfolgt schließlich in Edelstahltanks, um seine Frische und Fruchtigkeit zu bewahren.

Zarte rosa Farbe. Intensiver Duft von mediterraner Macchia mit Nuancen von Kirsche und Himbeere. Frischer und eleganter Wein, harmonisch am Gaumen. Begleitet italienische Vorspeisen, Fischsuppe, Fisch in der Folie, jungen oder leicht reifen Käse.