

Colle al Vento - Primitivo di Manduria DOC *Cantina Alibrianza*

Roberto Mazzei, ein Weinmacher aus dem Norden, genauer gesagt, aus Piemont, kaufte 1994 bei Menfi in der Nähe von Agrigento ein alt eingesessenes Weingut mit 12 ha Rebfläche. Mit viel Fleiss und grossem Aufwand wurde der Keller renoviert und mit neuester Technik versehen. Die Rebflächen befinden sich im Gemeindegebiet von Salice Salentino und Manduria. Hier finden die Rebsorten Primitivo und Negroamaro ihren Ursprung. Das ganzjährige warme bis heiße Klima Apuliens garantiert diesen Rebsorten die besten Voraussetzungen. Die Weinernte ist von Ende August bis Anfang September. Für die Linie Colle al Vento werden nur die besten Trauben ausgesucht. Die Weine garantieren somit bei jedem Jahrgang für ihren vollen und runden Charakter.

Gebiet:	Apulien/Italien
Rebsorte:	100 % Primitivo
Boden:	Kalk- Sandsteinböden
Alter der Reben:	30 Jahre
Alkohol:	14,5 % Vol.
Lagerdauer:	3 - 5 Jahre
Restzucker:	7,5 g/l
Säure:	5,8 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
Lagerung:	6 Monate im 50 hl Holzfass
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
EAN-Code Flasche:	8 017 868 000 372



Art. 31211

Charakteristik: im Bouquet fleischig, delikater und aromatisch, attraktive Fruchtnoten von Weichselkirsche und Pflaumen, im Geschmack voll und samtig, imposant

Passend zu: Nudelgerichte, Braten und Wild