

Imperio – LXXIV - Primitivo di Manduria DOP *Azienda Agricola Feudo Croce*

Apulien, der Absatz des italienischen Stiefels, zählt zu den fruchtbarsten Regionen Italiens. Dies gilt insbesondere für den Weinbau auf der Halbinsel Salento, wo hoch konzentrierte Weine gedeihen. Der Ort San Marzano liegt in der Nähe der bekannten Stadt Táranto (Tarent) auf der Halbinsel Salento. Die Weinberge von Feudo Croce liegen teilweise in San Marzano und in den besten Lagen von Manduria, ca. 15 km vom Weingut entfernt.

Auf einer Fläche von 20 ha werden seit zwei Generationen hochwertige Weine der bekannten Rebsorten Primitivo, Negroamaro und Malvasia bianco angebaut. Das Prädikat „Kontrolliertes Anbaugebiet Primitivo di Manduria“ wurde mit Verordnung des Präsidenten der Republik vom 30.10.1974 verliehen. Hiernach wurde dieser Wein benannt.

| | |
|-------------------------|---|
| Anbaugebiet: | Apulien/Italien |
| Lage: | Manduria |
| Rebsorte: | 100 % Primitivo |
| Weinberge: | eigene Weinberge in der Nähe von Carosino (Provinz Taranto, Apulien) fast 200 Meter über d.M. |
| Boden: | Kalk-lehmig |
| Alkohol: | 14,5 % Vol. |
| Lagerdauer: | 4 - 5 Jahre |
| Restzucker: | 4,6 g/l |
| Säure: | 5,85 ‰ |
| Serviertemperatur: | 18 - 20 °C |
| Weinbereitung: | 8 – 12 Monate in französischen Eichenfässern |
| <u>Allergenhinweis:</u> | enthält Sulfite |
| EAN-Code Flasche: | 8 053 017 210 353 |



Art.-Nr. 31228

| | |
|-----------------|---|
| Charakteristik: | Intensives Rot mit granatfarbenen Reflexen, weites Bouquet-Panorama, in dem reife rote Früchte, Gewürze, leichte Kakaonoten und eine balsamische Spur hervorstechen. Langer Abgang und gute Harmonie zwischen Dörrobst und weichem Tannin, mit geröstetem Finale. |
| Passend zu: | Ideal zu deftigen Gerichten, gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Wild und mittelalter Käse |
| Auszeichnungen: | Decanter 2021: 95 Punkte – Gold, Berliner Wine Trophy 2021: Gold Falstaff 2021: 93 Punkte, Luca Maroni 2021: 97 Punkte |