

Infiniti - Primitivo Puglia I.G.P. Cantine San Giorgio

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.

Cantine San Giorgio ist eine alteingesessene Winzergenossenschaft, die im Jahre 1962 gegründet wurde. 2011 erwarb diese eine Winzerfamilie aus dem Veneto mit dem Wunsch und der Verpflichtung, dafür zu sorgen, dass die begonnen Weinbauvorhaben fortgesetzt und das Potenzial der typischen Rebsorten maximal ausgeschöpft wird. Der weiße Turm von Cantine San Giorgio ist mit seinen 21 Metern Höhe das Symbol des Weinguts. Dieser Turm, „la Torre Vinaria“, setzt sich aus Becken zusammen, die auf sechs Ebenen, einem Kellergeschoss und fünf übererdigen, angeordnet sind. Zementbecken sind im Laufe der letzten Jahre wieder deutlich beliebter geworden, vor allem wegen der Konstanthaltung der Temperatur des Weins, der durch die Dicke der Mauern nicht unter Temperaturschwankungen leidet.

Mit den Weinen von „Infiniti“ wurden erstmals unsere Visionen Wirklichkeit:
Das Maximum von Terroir und Rebsorte auszureizen, einen Wein zu erzeugen, der ein Erlebnis für die Sinne ist, ein Gesamtkunstwerk.

„Infiniti“ = Unendlichkeit

Unendlich ist der Abgang dieser Weine, der sich nicht einfach mit Sekunden, Minuten oder Stunden bemessen lässt.

Anbaugebiet:	Apulien/Italien
Rebsorte:	Primitivo
Boden:	Lehm- und Kiesböden
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	3 – 4 Jahre
Restzucker:	8,2 g/l
Säure:	5,55 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
Weinbereitung:	6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 053 017 210 131



Art.-Nr. 31261

Charakteristik: Dieser Primitivo schimmert dunkelrot im Glas. Im Bukett zeigt er intensive Fruchtnoten von Sauerkirsche und Cassis. Im Hintergrund treten leichte Röstaromen hinzu. Am Gaumen zeigen sich leicht süßliche Tannine und eine sehr harmonisch integrierte Vanillenote. Ein sehr weicher Rotwein mit dezenter Holznote.

Passend zu: Pasta mit Bolognese-Sauce, Pizza mit Salami, Schinken, Pilzen, Schweinebraten, Schweinekotelett, Antipasti

Auszeichnungen: Berliner Wein Trophy 2021: GOLD
Luca Maroni 2021: 94 Punkte