



# SAN MARZANO

## Sessantanni

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

**Wein:** Rotwein

**Rebsorte:** Primitivo

**Bezeichnung:** Primitivo di Manduria DOP

**Anbau:** Mindestens sechzigjährige Buschrebe

**Stockdichte:** 5.000 Wurzelstöcke pro Hektar

**Anbaugebiet:** Tal des Sessantanni, zirka 40 Hektar zwischen San Marzano und Sava (TA). Hohe Temperaturen, wenig Regen und hohe thermische Unterschiede haben einen positiven Einfluss auf die Qualität der Trauben. Es ist dies das klassische Anbaugebiet des DOP Primitivo di Manduria

**Boden:** Roter feiner Boden mit Kalksubstrat und seltenen Felsenflächen. Die berühmte rote Farbe dieses Boden lässt sich auf Eisenoxidvorkommen zurückführen

**Lese:** Mitte September

**Vinifizierung:** Nachdem sie an der Rebe den Reifegrad leicht überschritten haben, werden die Beeren von Hand gelesen. Temperaturkontrollierte 24- bis 48-stündige Mazeration bei 8°C; zehntägige alkoholische Gärung auf ausgewählten Hefen bei 24 bis 26°C. Abstich mit leichter Pressung

**Veredelung:** Malolaktische Gärung in Stahltanks, darauf 12-monatige Reifung in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern

**Organoleptische Eigenschaften:** Rubinrote satte und elegante Farbe. Komplexer fruchtiger Duft mit Noten von Pflaume und Kirschmarmelade dazu ein Hauch von Tabak. Körperreicher, weicher Wein mit noblen Tanninen mit einem von Kakao-, Kaffee- und Vanillenoten begleiteten Abgang

**Speisenbegleiter:** Deftige Vorspeisen, rotes Fleisch und Wild

**Serviertemperatur:** 18°C



WINE SHARING BEAUTY