



CRITÈRA, PRIMITIVO SALENTO IGT

CHF 14.50 inkl. MwSt.

Schola Sarmenti

Region: Puglia (Nardò) / Italien
 Jahrgang: **2014**
 Kategorie: mittelschwerer Rotwein
 Alkohol: 13.5 % vol.
 Flaschengrösse: 75 cl
 Trauben: **Primitivo 100%**
 Ausbau: Stahltank



SKU: 263

Kategorien: [Italien](#), [Puglia - Apulien](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Critèra Primitivo wird im Vergleich zum Cubardi aus Trauben von jüngeren, im Schnitt ca. 10 Jahre alten Reben gekeltert. Der Name Critèra (Salento Dialekt) leitet sich von "credere" dem Glauben daran ab, dass auf einem Boden, der so von der Sonne erhitzt und versengt wird, Weine entstehen können, die trotz ihres hohen Alkoholgehaltes und ihrer robusten Struktur sehr frisch und angenehm zu trinken sind.

Degustation:

Leuchtendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives Bouquet mit Aromen von Waldbeeren, Himbeeren und Erdbeeren, aber auch Veilchen, gelbe Früchte und würzige Noten. Am Gaumen vollmundig, zart-würzige Noten, kraftvoll, mit viel Fruchtextrakt und Länge.

Passend zu: Risotto, Vorspeisen, weissem und rotem Fleisch, Wurstwaren, Salami und reifem Käse

Serviertemperatur: 16 - 18° C

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 7 Ha

Bodenbeschaffenheit: zum Meer hin abfallende, dichte, warme und sehr fruchtbare Silizium- und kalkhaltige Tonerden aus dem Pleistozän

Traubenlese: Letzte Dekade August, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: ca. 9 T/Ha

Haltungssystem: Guyot, ca. 4200 Rebstöcke pro Ha.

Fermentation:

Art der Fermentation: Fermentation im Edeltank bei kontrollierten Temperaturen und unter Zugabe von Edelhefen

Ausbau:

Im Edeltank unter kontrollierten Bedingungen

Technische Daten:

Restzucker: 1.7 g/l

Gesamtsäure: 5.7 g/l

pH-Wert: 3.54