



**CUBARDI, PRIMITIVO SALENTO IGT**

**CHF 14.00 CHF 19.50 inkl. MwSt.**

**Schola Sarmenti**

Region: Puglia (Nardò) / Italien

Jahrgang: **2014**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 15.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Primitivo 100%**

Ausbau: Holzfass



**SKU:** 264

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

**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Die Trauben für diesen beeindruckenden Primitivo stammen von über 65 Jahren alten Reben. Mit gewaltiger Fruchtfülle, seidigen Tanninen, grosser Eleganz und enorm langem Finale beeindruckt dieser Wein auch den anspruchsvollsten Gaumen.

**Degustation:**

Leuchtendes Rubinrot, mit granatfarbenen Reflexen. Kräftiges, würziges Bouquet, mit Noten von roten Beeren, Kirsche aber auch Gewürzen, Tabak, dunkler Schokolade und geröstetem Kaffee. Am Gaumen sehr kräftig, vielschichtig, reich an Extraktstoffen und grosser Eleganz. Seidene Tannine und ein langes Finale runden diesen beeindruckenden Wein ab.

**Passend zu:** Fleisch vom Grill, Wild, pikantem Käse

**Serviertemperatur:** 18 - 20° C

**Weinberg / Reben:**

Rebfläche: 4 Ha

Bodenbeschaffenheit: zum Meer hin abfallende, sehr fruchtbare, kalkhaltige Sand-Lehm-Böden des Pleistozän, fest und trocken

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

Produktion/Hektare: ca. 6 T/Ha

Haltungssystem: Albarello Pugliese (Bäumchenerziehung)

**Fermentation:**

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

**Ausbau:**

6 Monate im Tonneaux aus französischer Eiche (zweite Befüllung), danach 8 Monate in der Flasche

**Technische Daten:**

Restzucker: 2.7 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l

pH-Wert: 3.53