



DICIOTTO, PRIMITIVO SALENTO IGT

CHF 45.80 inkl. MwSt.

Schola Sarmenti

Region: Puglia (Nardò) / Italien

Jahrgang: **2013**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 18.0 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Primitivo 100%**

Ausbau: Holzfass (Tonneaux)



SKU: 265

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Diciotto beeindruckt mit einer Dichte, Stoffigkeit und Komplexität die ihresgleichen suchen. Dennoch ist er elegant, harmonisch und vielschichtig. Grosser Schmelz und ein Alkoholgehalt von über 18 Vol.-%, von dem der Wein auch seinen Namen "Achtzehn" erhalten hat, runden diesen aussergewöhnlichen Wein ab. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt ca. 85 Jahre.

Degustation:

Leuchtendes rubinrot, granatfarbene Reflexe. Intensives Bouquet, betörender Duft von roten Früchten, aber auch betörende balsamische Noten, Tabak, dunkle Schokolade und Kaffee. Am Gaumen samtig aromatische Noten, weiche, hervorragend eingebundene Tannine, die dem Wein eine gute, dichte Struktur verleihen, vielschichtig, elegant und harmonisch, mit extrem langem Finale.

Passend zu: rotem Fleisch, Braten mit kräftigen Saucen, Wild und reifem Käse. Schöner Meditationswein.

Serviertemperatur: 14 - 17° C

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 3 Ha

Bodenbeschaffenheit: zum Meer hin abfallende, kalkhaltige Kiesel-Lehm-Böden aus dem Pleistozän, kompakt und trocken, sehr fruchtbar

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

Produktion/Hektare: ca. 3.5 T/Ha, 400 - 600 g/Pflanze

Haltungssystem: Albarello Pugliese (Bäumchenerziehung); ca. 4'500 Pflanzen/Hektare

Fermentation:

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

Ausbau:

14 Monate in neuen Tonneaux (Holzfässer) aus französischer Eiche (zweite Befüllung), danach 10 Monate Reifung in der Flasche

Technische Daten:

Restzucker: 2.8 g/l

Gesamtsäure: 6.67 g/l

pH-Wert: 3.62