



Primitivo di Manduria SINCE 1974 PLATINUM Limited Edition

Dieser kräftige Südtaliener aus Apulien ist einzigartig im Geschmack und voller Authentizität. Das Bouquet mit intensiven Noten von Zwetschge, Vanille und Tabak ist vollmundig im Gaumen und überzeugt mit wunderbar eingebundenen Tanninen für einen runden Abgang. Die Trauben-Lese erfolgt noch von Hand und die Verarbeitung geschieht nach alter Tradition. Ideale klimatische Bedingungen verleihen dem Wein seinen weichen und komplexen Charakter.

Weingut	Tenute Eméra
Anbaugebiet	Apulien, Manduria
Land	Italien
Rebsorten	100 % Primitivo di Manduria
Farbe	Intensives Rubinrot
Geschmack	Fruchtige Noten von Zwetschgen und dunklen Früchten
Alkoholgehalt	15,5 %
Restsüße	13 g/l
Restsäure	5,5 g/l
Serviertemperatur	16-18°C
Ausbau	Nach 18 Monaten Reifung in französischen Barriquefässern wird der Wein in die Flasche abgefüllt, wo er für weitere 6 Monate reifen kann.