MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Primitivo IGT "Costa al Sole"

Name:	Primitivo IGT "Costa al Sole"
Artikel Nr.:	2248
Hersteller:	Volpi
Herkunft:	Italien
Region:	Apulien
Rebsorte:	100% Primitivo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Dunkles Purpurrot, intensive Aromen von roten und schwarzen Beerenfrüchten, Anklänge von Tabak und Rauch, mittlerer Körper.
Herstellung:	Die Trauben werden Ende September geerntet und direkt nach der Pressung in Stahltanks vergoren bei einer Temperatur von 24 - 26°C. Die italienische Region Apulien (Puglia) mit seiner Hauptstadt Bari liegt tief im Süden Italiens an der adriatischen Küste. Es herrscht ein trocken-heißes Klima mit geringen Niederschlägen. Die Böden bestehen aus Kalkstein, Lehm und Sandstein. Apulien gehört neben Sizilien zu den größten Anbaugebieten Italiens und wird deshalb auch der "Weinkeller Europas" genannt.
Hersteller-information:	Seit über 50 Jahren produziert die Kellerei Volpi mit modernster Technik und sammelt seit über 15 Jahren Erfahrungen im biologischen Anbau. Das Weingut besitzt Rebflächen in verschiedenen Provinzen Italiens wie z.B. Marken und Sizilien, wo die Sorten Inzolia, Nero d'Avola und Sangiovese angebaut werden. Gerade diese Rebsorten eignen sich hervorragend für den biologischen Anbau in der jeweiligen Region. Die Pressung und Vinifizierung des Weines erfolgt vor Ort. Alle weiteren Arbeitsschritte erfolgen in der Hauptkellerei in Tortona.
Servier-empfehlung:	Zu würziger Pasta mit Tomatensauce, gegrilltem Steak und Fleisch, gebratenem kräftigen Geflügel und reifem Käse. Trinktemperatur: 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 2,1 g/l Säuregehalt: 4,9 g /l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.