

"Livruni" Vetrère Salento Primitivo IGP



Name:	"Livruni" Vetrère Salento Primitivo IGP
Artikel Nr.:	1396
Hersteller:	Vetrère
Herkunft:	Italien
Region:	Apulien
Rebsorte:	100% Primitivo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2024
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Wunderbar intensives und fruchtiges Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, fein ausbalanciert mit perfekt eingebundener Tanninstruktur und langem Nachhall.
Herstellung:	Die Trauben werden reif geerntet, abgebeert und sanft gepresst. Im Anschluss folgt die Fermentation in Edelstahltanks bei kontrollierten Temperaturen. Der junge Wein wird zunächst vier Monate lang in Edelstahltanks gereift, bevor er auf Flaschen gefüllt weitere zwei Monate ruht. Erst dann wird der Wein für den Verkauf freigegeben. Die vielschichtige Aromenkonzentration ist auf die strenge Ertragsreduzierung zurückzuführen.
Hersteller-information:	Das Weingut Vetrère, dessen Spuren bis ins Jahr 1600 zurückreichen, wird heute von den Schwestern Annamaria und Francesca Bruni geleitet, die den femininen, finessereichen Stil der Weine prägen. Vetrère bewirtschaftet rund 300 ha Weinberge, die ca. 8 km vom ionischen Meer entfernt liegen. Auf jedem Hektar stehen 5000 Rebstöcke und die Erträge werden sehr stark reduziert, so dass lediglich 9000 kg Trauben pro ha erzielt werden. Das entspricht rund 7-8 Weintrauben pro Rebstock.
Servierempfehlung:	Hervorragender Begleiter von saftigem Steak, Gegrilltem und würzigen Käsesorten. Empfohlene Trinktemperatur 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0%
Lagerfähigkeit:	ca. 5-10 Jahre