

2023 Piccolomini Primitivo Puglia Rosato, IGP, trocken

Italien | Apulien

Beschreibung

Im Glas entfaltet unser Primitivo Rosato ein ansprechendes Farbspiel, das an die sanften Rottöne eines späten Sommerhimmels erinnert. Die Nase wird von einem reifen und lebhaften Duft aus Erdbeeren und frischen Kirschen umschmeichelt, der die Sinne erfreut und die Erwartung eines fruchtigen Geschmackserlebnisses weckt. Am Gaumen präsentiert er sich in voller Harmonie. Fruchtige Noten von Erdbeere und Kirsche fügen sich geschmeidig in die mittlere Säure ein, die für ein ausgewogenes und angenehmes Trinkerlebnis sorgt. Der Wein zeigt sich süffig und lädt dazu ein, Glas für Glas zu genießen, ohne dass er an Spannung verliert.

Wussten Sie schon?

Die Primitivo-Rebsorte, bevorzugt in Apulien beheimatet, erlangte zunehmende Aufmerksamkeit, als ihre genetische Identität mit der populären Zinfandel-Traube aus Kalifornien wissenschaftlich bestätigt wurde. Diese Entdeckung trug erheblich zur globalen Anerkennung und Wertschätzung von Primitivo bei. Die Weine aus dieser Rebsorte zeichnen sich durch ihre intensive Fruchtigkeit, kräftige Struktur und samtige Textur aus. Seine Fähigkeit auch elegante Rosés zu produzieren, macht Primitivo zu einer äußerst vielseitigen und geschätzten Rebsorte in der Welt des Weins.

Passt zu:

Eine ideale Begleitung für die leichte Sommerküche, insbesondere zu Vorspeisen wie einem frischen Caprese-Salat oder einem aromatischen Meeresfrüchte-Carpaccio. Auch zu gegrilltem Gemüse oder weißem Fleisch entfaltet der Rosé sein volles Geschmackspotenzial.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Italien
REBSORTE:	Primitivo	ANBAUGEBIET:	Apulien
KATEGORIE:	Roséwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	5,2 g/l
SÄURE:	5,9 g/l	ALKOHOL:	12 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		



