



Soc. Agr. Feline, 2019

Zinfandel DOP Primitivo di Manduria - Bio

Herkunft
Italien

Region
Apulien

Rebsorten
Zinfandelreben aus Kalifornien

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
15%

Charakter

Sehr dunkles Rubinrot, würzig, zeigt Anklänge vom schwarzem Pfeffer, Rhabarber, Lakritz, Röstaromen, komplexe und anhaltende Tanninstruktur, weich und warm im Gaumen, dicht, anhaltender Abgang. Passt zu Pastagerichten, Wild und kräftigem Käse

Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Nachhaltigen

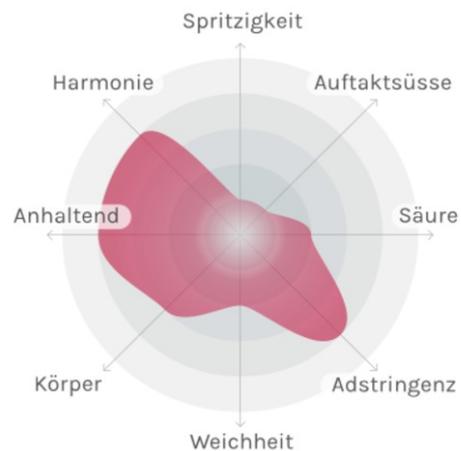


Die Gehaltvollen

Produzent/Marke

Az. Feline

Die Rebberge der Società Agricola Feline liegen rund um die alte Stadt Manduria. Der Familienbesitz, von Gregori Perrucci in dritter Generation geführt, umfasst ca. 85 Ha Reben in Manduria und 22 Ha in der Nähe der Adria im Naturreservat Torre Guaceto. Seit mehr als 5 Jahren werden die traditionellen Alberello-Buschreben sowie die neuen Weinberge biologisch bewirtschaftet. Die Perruccis waren die ersten in Manduria, die die Primitivo Traube, bis dahin nur für Verschnitt-Weine verwendet, wieder in ihrer reinen Form kultivierten und aus ihr den hervorragenden Primitivo di Manduria kelterten.



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten