



2023 ORUS
Primitivo di Manduria DOC

Weingut

Luciano Ercolino ist wahrlich kein Unbekannter in der italienischen Weinszene. Zusammen mit seinen beiden Brüdern startete er seine Karriere als Selfmademan in den 90er Jahren als Gründer des Weingutes Feudi di San Gregorio. Nachdem Luciano, mit großem persönlichen Einsatz, den Betrieb sowohl in Italien als auch international, vor allem auch in Deutschland, zu großem Erfolg geführt hatte, verließ er Feudi di San Gregorio, um sich einem neuen, ehrgeizigen Projekt zu widmen: Vinosia by Luciano Ercolino. Herzstück und Metronom im kampanischen Weinbau ist die DOC Irpinia und Vinosia ist nicht zufällig in der Region Irpinia angesiedelt, Vinosia ist Irpinia pur. In dieser einzigartigen, mit jahrtausendealter Geschichte geprägten Landschaft, erreichen die vier kampanischen Qualitätsgaranten Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino und Taurasi ihr Maximum und ihre vollkommenste Ausprägung.

Tipp

Die Region um das apulische Städtchen Manduria gilt als Top Herkunft für Primitivo Weine. Der Ausbau für 14 Monate in Barrique unterstreicht die sanften Tannine und fügt dem Wein weitere Aromen hinzu.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 378 kJ / 90 Kcal

Kohlenhydrate: 3,2 g

davon Zucker 1,1 g

Zutaten: Trauben, Metaweinsäure, Hefe-Mannoproteine, Gummi arabicum

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Primitivo di Manduria DOC
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	4.00 g/l
Säure:	5.65 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Kampanien
Ausbau:	14 Monate Barrique
Rebsorten:	Primitivo

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand werden die Trauben entrappt und sanft angepresst. Die Masichegärung erfolgt Temperaturkontrolliert in Edelstahltanks. Nach dem Abziehen von der Maische reift der Wein für ca. 14 Monate in Barrique Fässern.

Sensorik

Tiefrote Farbe. In der Nase kräftige Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, mit gut integrierter Würzigkeit. Am Gaumen gute Säure und weiche Tannine, sehr harmonisch.

Passt gut zu

perfekter Wein für Fleischgerichte vom Grill

Lagerfähig

10 Jahre