



Cantine San Marzano Italien Apulien



Sessantanni Primitivo di Manduria DOP 2020 San Marzano

Weingut

Der Sessantanni Primitivo von Cantine San Marzano in Apulien, stammt von über 60 Jahre alten Rebstöcken. Der weltweit anerkannte Italien-Experte Luca Maroni ist mehr als angetan vom Sessantanni und vergibt 99 von 100 Punkten. Das ist für einen Wein in diesem Preisbereich außergewöhnlich hoch. Außergewöhnlich gut ist dieser Primitivo aber auch. Nicht nur weil er aus den besonders konzentrierten Beeren der alten Primitivo-Rebstöcken produziert wird, die nur noch wenig Ertrag bringen. Auch bei der Weinbereitung wurde allerhand Aufwand betrieben: Der Sessantanni verbrachte zunächst mehrere Monate in kleinen französischen Barrique-Eichenholzfässern und wurde dann in große slowenische Eichenfässer umgefüllt. Dadurch spendete der Holzausbau viel Struktur und Langlebigkeit ohne die intensiven Fruchtaromen zu überdecken. So strotzt der Sessantanni förmlich vor Kraft und Fülle. Allerdings ohne ruppig oder anstrengend zu wirken. Denn das hochwertige Traubenmaterial und der sanfte Holzausbau verleihen ihm unendlich viel Eleganz, die auch anspruchsvolle Weinfreunde begeistern wird. Wer also die qualitative Spitze des Trendthemas Primitivo kennenlernen möchte, ist mit dem Sessantanni aus dem apulischen San Marzano bestens beraten.

Expertise

Jahrgang: 2020

gesetzl. Herkunft: Primitivo Manduria DOP

Alkoholgehalt: 14.50 % Vol.

Restzucker: 16.20 g/l

Säure: 5.10 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Apulien

Rebsorten: Primitivo

Vinifizierung

Die Trauben werden bei der Lese selektioniert. Die Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von 24 - 26°C dauert ca. 8 Tage, danach wird der Wein zum Teil für ca. 6 Monate im Barriques ausgebaut.

Sensorik

Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Trockenpflaume und Kirschkonfitüre. Anklänge von Gewürzen und Tabak, Rumtopf. Ein sehr kräftiger, körperreicher Wein mit sanftem Tannin und unendlichem Nachhall.

Passt gut zu

Perfekt zu Rind und Wild, scharf-pikanten Schmorgerichten und Blauschimmel-Käse.

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Wein von sehr alten Rebstöcken, die auf der typischen roten Erde wachsen.