



# EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

## Terre di Montelusa Altopiano Primitivo Puglia IGT

Artikel-Nr: 121048

ANBAUGEBIET Italien / Apulien

REBSORTE(N) Primitivo

KLASSIFIZIERUNG IGT

ERZEUGER Botter

AUSBAU Fassausbau 6-9 Monate – Anteil 100%

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG stoffig, dicht und samtig, mit einem üppigen Aroma reifer Pflaumen, Himbeeren und Kirschen und mit einem verführerischen Hauch von Zimt

SERVIEREMPFEHLUNG zu dunklem Fleisch, Braten und Wild

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Francesco Allegrini ist Winemaker aus Leidenschaft. Mit viel Engagement, großer Erfahrung und einem sehr guten Gespür für die geschmacklichen Bedürfnisse des Marktes treibt er sein engagiertes Team zu immer neuen Höchstleistungen an. Ein wahrer Geniestreich ist ihm mit der Terre di Montelusa-Serie gelungen, die den vollfruchtigen, leicht würzigen und betörend duftigen Charakter Süditaliens einfängt.

Die aus Apulien stammende Rebsorte Primitivo ist die „Mutter“ des in Übersee zu Weltruhm gelangten Zinfandel. Im Süden Italiens bringt sie ausdrucksstarke und harmonische Rotweine hervor.

Unser Premium-Wein Terre di Montelusa Altopiano Primitivo stammt aus den exponierten Höhenlagen Apuliens. In den hoch gelegenen Rebärten ist die Vegetationsphase der Trauben dank der gemäßigten Temperaturen deutlich länger als in der Hitze des Tals. Das hat ein ausgesprochen reiches und vielschichtiges Aroma zur Folge. Das Rebgut wird von Hand gelesen, schonend ausgebaut und über fast ein Jahr in kleinen Eichenfässern gereift. Das Ergebnis ist ein stoffiger, dichter und samtiger Wein, in dem sich reife Frucht mit würzigen Holznoten zu einem nuancenreichen Aromenspiel vereinen.

