



# LUCCARELLI

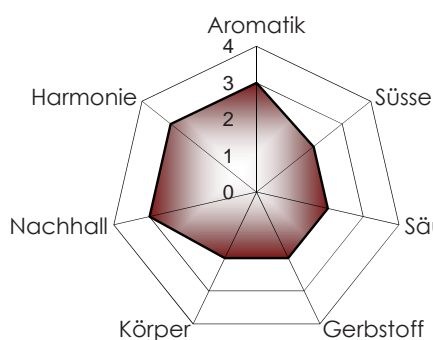
## Primitivo Puglia IGP

*Aromatisch - stoffig - vollmundig*

Herkunft	Italien, Apulien
Rebsorte	Primitivo
Exklusiv	Imbottigliato per: Luccarelli s.r.l. Apulien, Italien
Ausbau	Ausbau im grossen Holzfass, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Geschichten machen Weine. Einen grossen Einfluss auf die Popularität des Primitivo hat sicher die Verwandtschaft mit dem kalifornischen Zinfandel. Beide Reben sollen mit der uralten kroatischen Crljenak verwandt sein. Ende des ausgehenden 20. Jahrhunderts erkoren viele Weintrinker den Primitivo zu ihrem Liebling. Dieser Tatsache verdankt die Rebe, dass grossflächige Rodungen gestoppt wurden. Im Gegensatz zu den DOC Weinen, wo die Trauben ausschliesslich aus der Anbauzone Manduria stammen dürfen, verbinden sich im Primitivo IGP Weine aus der ganzen Provinz Apulien.
Jahrgang	2013
Alkohol	14.0 % vol.
Verschlusstyp	Kunststoffstopfen
Genussreife	ab 2014
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Pasta - Variationen, Wurstwaren, Picknick, BBQ



Erhältlich in  
75 cl



Farbe	Sattes Rubinrot mit markanten Granatreflexen, farbdicht
Aromatik Intensität	Intensive, vielschichtige Aromapalette, reiffruchtig nach dunklen Beeren und Cassis, Zwetschgen, fein-erdige Nuancen nach Unterholz
Säure Körper	Fülliger, stoffiger Auftakt, angezeigte, intensive Gaumenaromen, kräftiger, präsenter Körper, filigranes Säure- und Gerbstoffspiel, geschmeidiger, langer Nachhall
Qualität	Fülliger, intensiver Wein