Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

# Anticaia Primitivo Salento Rosso IGT 2022

**Wissenswertes**
Die Herkunft des Primitivo ist ungeklärt. Möglicherweise stammt er von Weinbergen Dalmatiens und wurde von den Illyrern vor mehr als 2000 Jahren in Süditalien eingeführt. Es gibt genetische Übereinstimmungen mit der kroatischen Rebe Plavac mali und mit dem ungarischen Zinfandel.<br>Dabei ist diese Rebsorte alles andere als primitiv. Vielmehr bezieht sich der Name wohl eher auf den Reifezeitpunkt. Die Traube reift relativ früh und als eine der ersten (ital. primo).

**Anbaugebiet**
Weinberg im Salento rund um die Ortschaft San Donaci in Apulien.

**Traubensorte**
Primitivo 100%.

**Boden**
Tonhaltige Mischböden.

**Herstellverfahren**
Ernte der Primitivo Trauben in den frühen Morgenstunden bis spätestens 9 Uhr. Sofortige Pressung und Beginn der Vinifikationsphase bei Temperaturen zwischen 25-27°C für etwa 10 Tage. Nach dem Mostabstich und beendeter alkoholischer und malolaktischer Gärung reift der Rotwein Anticaia Primitivo im Edelstahl bis Ende März.
.

**Farbe**
Rubinrot mit granatroten Reflexen.

**Bukett**
Kräftig und fruchtbetont. Wohlriechend nach roten Beeren mit Kräuternuancen.

**Geschmack**
Trocken mit zurückhaltenden Tanninen. Fruchtbetont harmonisch mit langem Finale.

**Serviertemperatur**
Servieren Sie den Anticaia Primitivo bei Raumtemperatur 18-20°C.

**Lagerung**
Der Anticaia Primitivo Salento Rosso IGT kann noch 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

**Serviervorschlag**
Dieser Primitivo eignet sich besonders zu deftigen Gerichten.
Pasta mit Fleischsoßen, Pizza und Braten. Aber auch eine Rosso zu mittelreifem Käse.

**Sonstige Daten:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Art-Nr: 6010 | Alkohol: 14,00% Volumen | Säure: 6,05 g/l | Restzucker: 9,40 g/l |
| Flaschen: 160.000 | Verschluss: Presskork | Anbau: konventionell | EAN: 8023909010149 |

**Auszeichnungen:**

L. Maroni 2024: 93 Punkte
Veronelli 2024: 85 Punkte

Cantina SanDonaci

Gründung: 1933
Flaschen: 500.000
Standort: San Donaci

Besitzer: Marco Pagano
Önologe: Andrea Scarafile
Weinberge: 276 ha