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

Assina Primitivo Tardivo Puglia IGP 2021

Wissenswertes
Assina war ein elamitischer Feldherr, der 500 Jahre v. Chr. lebte. Er hatte als einer der wenigen den Mut, Darius I. von Persien herauszufordern, den größten Herrscher dieser Zeit.

Ein Primitivo, der spät, also als Tardivo geerntet wird, ist eigentlich ein Widerspruch in sich. Gerade dadurch aber wird der Rotwein samtig und weich, erhält einen höheren Alkoholgehalt une eine ganz eigenständige Aromatik. Die Cantina San Donaci hat mit dieser Primitivo Variante den Status Quo herausgefordert und die vielen Vorurteile der Mainstream-Fachpresse widerlegt.
Die Weine der Linie Assina sind eine moderne Interpretation des Weinbaus im Salento, die den Vergleich mit Weinen aus den berühmtesten Weinbaugebieten nicht scheuen müssen.

Anbaugebiet
Weinberg im Salento rund um die Ortschaft San Donaci.
Erziehungssystem: Alberello Pugliese.

Traubensorte
Primitivo 100%.

Boden
Tonhaltige Mischböden.

Herstellverfahren
Die Primitivo Trauben werden erst ca. 15-20 Tage nach der traditionellen Weinlese in vollreifem Zustand geerntet und sofort zur Kellerei gebracht. Es folgt eine sanfte Pressung und die traditionelle Rotweinbereitung bei kontrollierter Temperatur. Danach lagert dieser Primitivo 4 Monate in Holzfässern bis zu seiner Flaschenabfüllung. Der Assina Primitivo ist ein ganz besonderer Primitivo, ein Primitivo tardivo (dt. spät). Er steht damit völlig im Gegensatz zu in der Regel früh reifenden (ital. primo) Primitivo Varietäten.

Farbe
Rubinrot mit violetten Reflexen.

Bukett
Im Duft intensiv und komplex nach Kirschen und Backpflaumen. Dazu eine schöne Gewürznote und ein Hauch Lakritz.

Geschmack
Samtig und warm, mit einer opulenten Struktur. Beeindruckendes und langes Finale mit sehr ausgewogenen Tanninen.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Assina Primitivo Tardivo bei Raumtemperatur 16-18°C.

Lagerung
Der Primitivo Tardivo Assina IGP kann noch 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag
Der Assina Primitivo passt ausgezeichnet zu geschmortem und gegrilltem Fleisch. Ein Primitivo besonders zu herzhaften und üppigen Gerichten.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 6015
Verschluss: Naturkork
Alkohol: 13,50% Volumen
Anbau: konventionell
Säure: 5,80 g/l
EAN: 8023909036002
Restzucker: 13,80 g/l

Auszeichnungen:

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

L. Maroni 2024: 94 Punkte Veronelli 2024: 86 Punkte

Cantina SanDonaci

Gründung: 1933
Flaschen: 500.000
Standort: San Donaci

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