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

Fanoi Primitivo Salento IGT 2019

Wissenswertes
Fanoi erinnert namentlich nicht nur an die traditionellen Lagerfeuer der Halbinsel Salento. Die für das soziale Miteinander herausragenden Ereignisse waren auch stets verbunden mit regionalen Spezialitäten und den besten Weinen der Region.
 Der Vorzeigeprimitivo von Cantele wächst auf der Seite zum ionischen Meer. Dank des Sonnenstandes im Westen gelangen die Trauben hier zu exzellenter Reife. Und ermöglichen Weine mit intensiver Farbe und intensivem Geschmack.

Anbaugebiet
Eigene Weinberge im Gebiet Sava (LE) Einzellage mit Ausrichtung zum ionischen Meer.
 Erziehungsform: Apulische Bäumchen.

Traubensorte
Primitivo 100%.

Boden
Kalk-, lehm- und kieselhaltiger, tiefgründiger und trockener Boden.

Herstellverfahren
Ernte der Primitivo Trauben von Hand Anfang September. Gärung bei 24°C. 12 Tage auf der Maische. Dabei wird täglich umgepumpt. Malolaktische Gärung in Barriques. Danach wird der Rotwein 14 Monate in Barriques mit Erst- und Zweitbelegung ausgebaut. Verfeinerung auf der Flasche für mindestens 12 Monate.

Farbe
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Bukett
Wild und ungestüm. Duftet nach Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere und Minze. Auch Lorbeer, Kümmel und Salbei. Dazu eine Spur Rhabarber und eine fein angedeutete Noten von Rauch, Eisen, Vetivergras und Gargano-Orange.

Geschmack
Einnehmend, füllig und weich. Mit eindrucksvoller Struktur und einer Säure, die ein bemerkenswertes, aber nie aggressives Tanningerüst stützt.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Rotwein bei 18°C.

Lagerung
Der Fanoi Primitivo Salento IGT kann noch bis zu 8-10 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag
Der Fanoi Primitivo Salento IGT passt ausgezeichnet zu Pasta mit Fleischsaucen und Braten. Auch ein Rotwein zu ausgefallenen kräftigen Fleischgerichten. Ideal zu gereiftem Hartkäse. Auch Solo ein Erlebnis.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 6093	Alkohol: 15,50% Volumen	Säure: 5,50 g/l	Restzucker: 3,30 g/l

CANTELE

Gründung: 1979	Besitzer: Familie Cantele
Flaschen: 1.500.000	Önologe: Gianni Cantele
Standort: Guagnanon (LE)	Weinberge: 48 ha