

Corte Fiore Primitivo da Uve in Appassimento

Beim Appassito-Verfahren reifen die Trauben bewusst länger am Stock. Außerdem dreht man die Stiele am Rebstock leicht ein, sodass die Saftzufuhr unterbrochen wird und die Beeren etwas eintrocknen. So verdunstet ein Teil des Wassers in den Trauben und die Aromen konzentrieren sich. In der Nase betörende Aromen von Cassis, Heidelbeere und Rumtopf. Am Gaumen mit viel Fülle und Saft, dabei sehr weich mit samtigen Tanninen. Edle Ausstattung.

Erzeuger:	Passione Natura
Anbaugebiet:	Italien
Rebsorte:	Primitivo
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Wein
Geschmack:	lieblich
Passt zu:	reifer Gruyère, Entenkeule an Orangensoße, gefüllte Paprikaschoten
Artikel-Nr.	27757
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	34
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	14
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	105
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13
Weinstil	ausgewogen

