

# DRINKS.

## Tormaresca Neprica Primitivo Puglia IGT 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	7009523
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien
Abfüller	Marchesi Antinori S.p.A., Piazza Antinori 3, 50123 Florence, Italie
Marke	Tormaresca
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Monate
Degustationsnotiz	rund und geschmeidig mit zurückhaltender Säure sowie Sauerkirschen, roten Früchten, Pflaumenkonfitüre, Trockenfrüchten, Vanille, Eiche, Schokolade, Pfeffer und süsslichen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Primitivo
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Geflügel, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Pizza & Pasta

## **Beschreibung**

1998 begann die Familia Antinori, in Apulien zu investieren und erwarb die Tenuta Tormaresca. Das Anwesen verfügt über zwei Weingüter: Bocca di Lupo innerhalb des DOC-Gebiets Castel del Monte mit 140 ha Rebfläche, und Masseria Maime an der Adriaküste in Salento mit 350 ha Rebfläche. Auf den Weingütern kultiviert man unter anderem die Rebsorten Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Aglianico sowie Negroamaro. Die Trauben für den Nèprica Primitivo IGT Puglia stammen von Masseria Maime nahe der Ortschaft San Pietro Vernotico. In der überwiegend flachen Küstenlandschaft reichen die Weingärten so weit das Auge reicht. Dazwischengeschaltet findet man Olivenhaine und sonstige landwirtschaftlich genutzte Felder. Durch das sanfte Zerdrücken der frisch geernteten und entrappten Trauben gewinnt das Team von Tormaresca die so begehrte Maische, die anschliessend einer acht- bis zehntägigen Fermentation bei kontrollierten Temperaturen von bis zu 26°C unterzogen wird. Nachdem auch die malolaktische Gärung abgeschlossen ist, lässt man den jungen Rotwein acht Monate im Edelstahltank und weitere vier Monate in der Flasche reifen.