



## Primitivo di Manduria «Le Pitre» 2022

|                  |                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------|
| Produzent        | Mottura                                           |
| Land/Gebiet      | Italien/Apulien                                   |
| Appellation      | Primitivo di Manduria DOC                         |
| Produkt          | Rotweine                                          |
| Traubensorte(n)  | Primitivo (100%)                                  |
| Anbau            | Traditionell                                      |
| Ausbau           | 12 Monate in französischen<br>Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 14.5%                                             |
| Restzucker       | 6.0 g/l                                           |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite                                   |
| Vegan            | Nein                                              |
| Trinktemperatur  | 16 bis 18 Grad                                    |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2030                                    |
| Inhalt/Gebinde   | 75 cl / 6er Kt                                    |
| Bewertung        | Mundusvini: Silber                                |
| Preis CHF        | 19.50                                             |

Die Trauben für den «Le Pitre»-Primitivo stammen aus den ältesten Rebgärten der Familie Mottura. Um die Fruchtnoten zu bewahren, wurde einerseits frühmorgens von Hand gelesen und danach der Most im Edelstahltank vergoren. Der Jungwein lagert zwölf Monate im Barrique und überzeugt weniger mit übermässig viel Restsüsse als vielmehr mit reichlich Fruchtextrakt. In der Nase sind die warmen Noten von gedörrten Pflaumen und Zimt prägend. Im Gaumen opulent und wuchtig, erinnert er etwas an einen Amarone – hier kommt das typische Primitivo-Feeling auf.