



PRODUTTORI DI MANDURIA

*Maestri in Primitivo*

# SONETTO

*Primitivo di Manduria DOP  
Riserva*

Rebsorte: Primitivo 100 %.  
Anbauart: Bäumchenerziehung  
Alter der Weinberge: 90 Jahr  
Durchschnittsproduktion pro Hektar: 45 q  
Erntezeit: ab 10. September  
Weinbereitung: temperaturgesteuerter Gärprozess für  
Rotwein  
Ausbau: reift 24 Monate in gebrauchten französischen  
Barriques.  
Alkoholgehalt: 16% Vol.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Beschreibung: Tiefes Granatrot, mit violetten Blitzen am Rand. Elegante, ätherische und komplexe Wahrnehmungen nach schwarzen Kirschen, in Alkohol eingelegten Pflaumen, Johannisbeer- und Heidelbeerkonfitüre, die sich mit köstlichen Akzenten von Schokolade, Wachholder, Muskatnuss, Lakritz und Zimt paaren.

Speiseempfehlung: Ein Meditationwein, der durchaus eine gute Zigarre zu schätzen weiß.

Trinktemperatur: 16° - 18° C.

