# PRIMITIVO PALAZZO MALGARA 2005



## Die Fakten I

*(Facts)*

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  *Palazzo Malgara*
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  *1990*
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  *ja / 70 ha*
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  *Enoselezione Vini d' Italia*
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  *Valerio Fiorelli*
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  *Apulien*
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  *Ausgezeichnet*
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  *D.O.C. (Primitivo di Manduria)*




## Die Daten

*(Data)*

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  *Primitivo (100 %)*

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  *Maischegärung*
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  *Edelstahltank*
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  *13,00*
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  *3,50*
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  *5,30*
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  *k.A.*
- **$SO^2$ frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  *k.A.*
- **$SO^2$ gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  *k.A.*
- **ph** *(ph)*
  *k.A.*
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  *ja*
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  *nein*
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  *nein*
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  *nein*
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  *nein*
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  *0,75 l*





www.fast-alles-ueber-wein.de

# PRIMITIVO PALAZZO MALGARA 2005

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

*(Information about vineyards and cellar)*

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  -
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  *10 bis 20 Jahre*
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  *Spalier*
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  *4.000-6.000*
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  *Kalk, Lehm, Ton*
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  *70 hl/ha*
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  *Flachlage, Steillage*
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  *100-200 m*
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  *Hand*
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  *September - Oktober*
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  *Mediterranes Klima*
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  *500 mm*
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  *Bentonitschönung*
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  *Ja (Tangenzial, Kieselgurfiltration)*
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  *50 % des Weines reift 4-6 Monate im Barrique*

## Die Fakten II

*(Facts/Los factores/Factos)*

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  *Normales Reifepotential*
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  *18°-20° Celsius*
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  *Fleisch: Würzig / Käse: Würzig*
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  *Intensive, rote Farbe, typischer Duft, fruchtig, warmer und blumiger Geschmack, voll, mit gutem Körper, samtig. Passend zu kräftigen Fleischgerichten, Braten und pikantem Käse.*

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  *Laubengasse 11*
  *39044 Neumarkt (Vertrieb Castelfeder)*
  *Italien*


© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de