PRIMITIVO FANOVA 2016

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Terrecarsiche1939
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1939
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  ja / 9,95 ha
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Nicola Insalata
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Tommaso Pinto
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Apulien
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  D.O.C. (Gioia del Colle)



Die Daten

(Data)

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

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  14,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  4,50
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,70
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  35,00
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  35,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  110,00
- **ph** *(ph)*
  3,60
- **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 FANOVA 2016

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)*
  30 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  Spalier
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  4.000/ha
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalkstein, Lehm
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  50 hl/ha
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  Flachlage (Nord/Süd)
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  350-400 m
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Hand
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  570 mm
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Gutes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  18°-20° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Gebraten, Wurst scharf / Käse: Reif
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Trocken ausgebauter Primitivo aus einer Einzellage in der Gemeinde Gioia del Colle. Tiefes Rubinrot; intensives, facettenreiches Bukett mit Kirschen und rote Beeren. Am Gaumen vollmundig, würzig, lange präsent, harmonischer Abgang. Ein erwachsener Primitivo für Weinliebhaber, der solo aus einem großen Glas ebenso mundet wie als Begleiter zu gebratenem Fleisch, reifen Käsen und würzigen Wurstsorten. Der Name erinnert an die Lagerfeuer, die bei Festlichkeiten in der Stadt traditionell angezündet werden und deren intensive Farbe dem des Weines gleichen soll ...
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

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

  Via Maestri del Lavoro, 6/8
  70013 Castellana Grotte
  Italien

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