

PRIMITIVO FANOVA RISERVA 2018

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)
16,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
6,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
50,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
35,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
110,00
- ▶ **ph** (ph)
3,70
- ▶ **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



PRIMITIVO FANOVA RISERVA 2018

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Primitivo
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
50-60 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Gobelet
- ▶ **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)
60 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Nord/Süd)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
300-350 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate im großen Holzfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18°-20° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Braten, Gegrillt, Rot, Steak / Käse: Reif, Würzig
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Gehaltvoller, trockener Primitivo der Extraklasse aus dem selektierten Lesegut einer kleinen Einzellage in der Gemeinde Gioia del Colle. Spürbar komplexer als die üblichen Vertreter dieser Rebsorte, ausbalanciert und facettenreich; fast schon elegant, stört hier nichts, nicht einmal der etwas höhere Alkoholgehalt. Präsentiert sich im Glas mit tief dunklem Rot und granatroten Reflexen; in der Nase dominieren Schwarz- wie auch Sauerkirschen, eingemachte rote Früchte (Pflaume, Brombeere) sowie Gewürznoten und ein Hauch von Leder. Saftig und vollmundig am harmonischen Gaumen, kömerreich, perfektes Zusammenspiel von Süße, Säure und Tannin. Großartig zu dunklen Bratengerichten, gegrilltem roten Fleisch, einem fetten Steak, würziger, reifen Schnittkäsen.

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Via Maestri del Lavoro, 6/8
70013 Castellana Grotte
Italien*