

# PRIMITIVO (FRÜHER: POSIZIONE PRIMITIVO) 2020

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Terrecarsiche 1939*
- ▶ **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)  
*I.G.T. (Puglia)*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Primitivo (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*13,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*13,50*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*5,60*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*44,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*36,00*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*150,00*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,55*
- ▶ **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 (FRÜHER: POSIZIONE PRIMITIVO) 2020

## 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)  
30-50 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
Cordon Royat
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
3.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalk, Stein
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
100 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
Flachlage (Nord/Süd)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
350 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
Ende August
- ▶ **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)  
Ja (sterile Filtrierung)
- ▶ **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° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
Fleisch: Gebraten, Rot / Käse: Kräftig, Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Der rote Südtaliener wird rebsortenrein aus der in unseren Breitengraden äußerst beliebten Rebsorte Primitivo erzeugt. Im Glas zeigt er sich mit einem tiefdunklen, leuchtenden Rubinrot. Seine Nase ist vielschichtig und wird von intensiven Fruchtaromen ausgefüllt. Vollmundig und saftig am Gaumen, ist der Apulier mit einem gut strukturierten Körper ausgestattet. Dieser verleiht ihm das nötige Gerüst, um mit kräftigen Fleischgerichten und würzigen sowie reifen Käsesorten zu harmonisieren.

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

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