

PRIMITIVO PALAZZO MALGARA 2021

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)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
I.G.T. (Puglia)

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)** (Residual sugar)
3,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,30
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² 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



PRIMITIVO PALAZZO MALGARA 2021

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/ha
- ▶ **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 level)
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)
Bentonit
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Tangenzial, Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6 Monate in französischer Eiche

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. Direkt ansprechende, vielschichtige Nase, fruchtbetont. Im Geschmack saftig und ebenfalls fruchtbetont. Guter Körper, dennoch am Gaumen und im Abgang samtig weich. Wunderbar zu kräftigen Fleischgerichten und würzigen Käsen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Laubengasse 11
39044 Neumarkt (Vertrieb Castelfeder)
Italien