

## Conte Zoffirelli Primitivo di Puglia "Due Passi" 2015

Puglia IGP

Italien > Apulien

Reifungspotential :  
3 - 5 Jahre

% Alkoholgehalt :  
14.50°



### Rebsorte(n) :

Primitivo

### Degustationsnotizen

**Auge** : Wunderbares, dichtes Dunkelrot.

**Nase** : Intensive Aromen kleiner, reifer Früchte.

**Gaumen** : Vollmundig, komplex und harmonisch, zeichnet sich dieser Wein durch seinen milden, fast süsslichen Geschmack aus.

### Gastronomie

Gegrillter, mit Oliven gefüllter Tintenfisch, pikante Orecchiette mit Broccoli, Steinpilzrisotto, geschmortes rotes Fleisch, Osso-Bucco, Grilladen, Wildspezialitäten.

### Terroir

Dieser Wein stammt aus Reben, die auf den typischen roten Terroirs der Halbinsel Apulien, im Absatz des Stiefels von Süditalien und von der Meeresbrise des nahegelegenen Ionischen Meers profitieren.

### Weinbereitung

Weinbereitung nach dem "Doppio Passo"-Verfahren (das den Ripassos im Valpolicella nahe kommt). Nach dieser Methode werden die Trauben beim Eintreffen im Keller handverlesen und unterlaufen eine erste Maischegärung. Anschliessend werden sie sanft gepresst und der Most wird ein zweites Mal auf den Traubenhäuten vergoren. Danach folgt eine mehrmonatige Ruhephase im Keller vor der Flaschenabfüllung.