Primitivo di Manduria «Le Pitre»

Produzent	Mottura
Land/Gebiet	Italien/Apulien
Appellation	Primitivo di Manduria DOC
Jahrgang	2022
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Primitivo (100%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	6.0 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl

Die Trauben für den «Le Pitre»-Primitivo stammen aus den ältesten Rebgärten der Familie Mottura. Um die Fruchtnoten zu bewahren, wurde einerseits frühmorgens von Hand gelesen und danach der Most im Edelstahltank vergoren. Der Jungwein lagert zwölf Monate im Barrique und überzeugt weniger mit übermässig viel Restsüsse als vielmehr mit reichlich Fruchtextrakt. In der Nase sind die warmen Noten von gedörrten Pflaumen und Zimt prägend. Im Gaumen opulent und wuchtig, erinnert er etwas an einen Amarone – hier kommt das typische Primitivo-Feeling auf.