


27128021 | 2021


TORCICODA PRIMITIVO SALENTO IGT MAGNUM



 Tormaresca

 Italien
Apulien

 trocken

 100% Primitivo

 90 Punkte Falstaff

90 Punkte Vinous – Antonio Galloni

90 Punkte Wine Enthusiast

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirschen, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 10 Monate im Fass gereiften Rotweins ab. Eine moderne Interpretation des Primitivo.



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
5 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Salento
Qualitätsstufe	IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 10 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8026530001753 8026530000190

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze



PRODUZENTEN-INFO

Apulien ist bekannt für seine idealen Bedingungen für den Weinanbau, was bereits in der Antike zu vollmundigen Weinen der Region führte. Allerdings haben viele Winzerinnen und Winzer im 20. Jahrhundert eher auf Quantität als auf Qualität gesetzt. Doch dank der Innovationsfreude junger Winzer und der Gründung von Weingütern wie Tormaresca hat sich die Situation inzwischen geändert. Heutzutage sind Weine aus dem italienischen Süden bei Expertinnen und Experten äußerst beliebt und haben sich einen hervorragenden Ruf erworben.

Das Weingut Tormaresca kann mit dem wunderschönen Masseria Maime in San Pietro Vernotico auftrumpfen, wo auch der Firmensitz des Unternehmens zu finden ist. Die großzügige Anlage erstreckt sich über mehr als 500 Hektar in der DOC-Region Salento, direkt an der Adria gelegen. Hier sind die Sommer trocken und heiß, während die Winter mild sind – perfekte Bedingungen für autochthone Rebsorten.

Das Weingut Bocca di Lupo liegt in der DOC-Region Castel del Monte und umfasst etwa 140 Hektar, die sich in hohen Lagen bis zu 300 Metern über dem Meeresspiegel erstrecken. Die Winter sind hier im Vergleich zu anderen Regionen Italiens besonders streng, während die Sommer sehr heiß sind. Auf den vulkanischen Böden des Weinguts wachsen neben Chardonnay auch Cabernet Sauvignon, Moscato Reale und weitere Rebsorten hervorragend und sorgen für exzellente Weine.