

| 2025 Linteo Primitivo Appassimento



Land:	Italien
Herkunft:	IGT Puglia
Traubensorte:	Primitivo
Produzent:	Cantine Francesco Minini
Auszeichnungen:	Peter's Score: 18/20
Inhaltsmenge:	75 cl

Allgemein

Ähnlich wie beim Amarone wurden die Trauben für diesen Primitivo nach der Lese leicht angetrocknet („leggermente appassite“). Dieses Verfahren verleiht dem Wein zusätzliche Fülle und eine intensivere Aromatik.

Charakter

Schönes, dunkles Rot im Glas. Intensive, fruchtige Nase mit Noten von Rosinen und Datteln. Am Gaumen kraftvoll und warm, mit dezenter Restsüesse und weichen Tanninen. Sehr harmonisch und ausgewogen.

Eignung

Passt hervorragend zur italienischen Küche oder einfach zum Geniessen mit Freunden.

Lagerfähigkeit: bis 2030

Alkohol: 14 % Vol.