



## Primitivo di Manduria

Primitivo di Manduria DOP 2019

Auch nördlich der Alpen höchst beliebt: ein typischer Primitivo di Manduria aus Apulien mit schöner Frucht und feinen Röstaromen.

**Artikelnummer** 1517.19

**Weingut** Felline Soc. Agr.a R.L.

**Region** Puglia

**Jahrgang** 2019



### Degustationsnotiz

Kirschrot; schmeichelndes Bukett nach Röstaromen, getrockneten Zwetschgen und Konfitüre; füllig, ausgewogen, konzentriert, kraftvoll, feinkörniges Tannin; würziges Finale  
*Martina Korak, Önologin*



### Rebsorten

Primitivo (100%)



### Speisenvorschläge

Orecchiette mit Fleischragout, würzige Speisen im Allgemeinen, Wild, kräftige Hartkäse



### Lagern

Bis mindestens 2026 lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei 16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Vegan

ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt



### Analysedaten

Alkohol	15%
Freie SO2	17 mg/l
Gesamte SO2	106 mg/l
Flüchtige Säure	0.44 g/l
Gesamtsäure	5.8 g/l
pH-Wert	3.55
Restzucker	4.0 g/l
Analysedatum	13.01.2023

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: IT-BIO-004  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/1517.19](http://www.delinat.com/1517.19)