



## LINIE CRUS

---

# MONTEPETROSO

Ein faszinierender Wein, vollendeter Ausdruck des Primitivo di Manduria, vollmundig und umhüllend.

### QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Primitivo di Manduria D.O.P.

### PRODUKTIONSZONE

Manduria D.O.P.

### ALTER DER REBKULTUREN

60 - 70 Jahre.

### BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Sandig.

### REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM

Alberello Pugliese.

### REBSORTE

100% Primitivo.

### WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

4500

### TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

45 q.li.

### WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

65 Liter.

### LESEPERIODE

Letztes Septemberdrittel.

## LINIE CRUS / MONTEPETROSO

---

### VINIFIKATION

Besonders aufmerksame Temperaturkontrolle. Die Maischung dauert so lange, wie auch die alkoholische Gärung in Anspruch nimmt: Erst nach deren Abschluss wird der Wein von der Maische abgezogen.

### AUSBAU

Nach dem Abpressen reift der Wein 18 Monate in Barriques und neuen Tonneaux, wobei er in regelmäßigen Abständen aufgerührt wird.

### ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Violett strahlendes, eindringliches Rot; Anspielungen auf Gewürze und Konfitüre im intensiven Duft (Pfeffer und Vanille); ausgewogenes Tannin.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Exquisit zu Braten, Wild, pikant gewürzten Gerichten und gereiftem Käse. Wein für besondere Anlässe, zur Meditation, dazu eine Zigarre oder dunkle Schokolade.

**OPTIMALE LAGERTEMPERATUR:** 16 - 18 °C

**OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:** 18 - 20 °C

**ALKOHOL (% VOL):** 15%

**GESAMTSÄURE (G/L):** 5,7

**FLÜCHTIGE SÄURE (G/L):** 0,43

**SO<sub>2</sub> (MG/LT):** 80

**PH:** 3,50

**RESTZUCKER (G/L):** 3,5

**VERFÜGBARES FORMAT:** 0.75 LT, 1.5 LT, 3 LT.