



Domiziano, Cellino San Marco (Apulien)

Primitivo Puglia IGP

Jahrgang	2024
Produzent	Domiziano
Region	Apulien
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	100% Primitivo

Vinifikation

Maischegärung während 8 Tagen bei 20 °C in horizontalen Rotationstanks aus Edelstahl. Die Reifung erfolgt während 6 Monaten in Barriques, gefolgt von einer kurzen Flaschenreifung.

Unsere Degustationsnotiz

Der Primitivo verfügt über eine konzentrierte, tief rubinrote Farbe. Intensiver Duft nach reifen Kirschen, ein Hauch Schokolade sowie Gewürznoten prägen das Bouquet. Im Gaumen intensive Frucht, sehr samtig und weich mit einer eleganten Fülle - bereitet unkompliziertes Trinkvergnügen.

Domiziano

Die Weine von Domiziano, einer exklusiven Sonderabfüllung der Genossenschaftskellerei in Cellino San Marco, überzeugen von Jahr zu Jahr durch ihre Beständigkeit auf hohem Niveau. Die mit äusserster Sorgfalt gekelterten Weine glänzen durch ihr hervorragendes Preis-Genuss-Verhältnis. Angelo Maci, der Önologe dieser Cantina, versteht es, die Stärken Apuliens vollumfänglich auszuschöpfen. Das Resultat sind fruchtige, harmonische und vollmundige Weine mit viel Charme.



Passend zu

