



2020er Masseria Borgo dei Trulli Lucale Primitivo Appassimento IGP

Beim Lucale handelt es sich um einen Primitivo, der im Appassimento-Verfahren erzeugt wurde. Die Trauben stammen von bis zu 35 Jahre alten Rebstöcken, die zwischen den Gemeinden Avetrana und Manduria stehen. In diesem Bereich Apuliens sind die Böden von Kalk und Sand geprägt. Bei rund 50 Prozent der Trauben wurden, bei optimaler Reife (im August), die Traubenstiele gedreht, damit die Trauben nicht mehr mit Wasser und Nährstoffen versorgt werden konnten. Hierdurch trockneten die Trauben am Stock ein und konnten so das Aroma konzentrieren. Rund 2 Wochen später wurden die Trauben von Hand gelesen und auf dem schnellsten Weg in die Kellerei gebracht. Nach der klassischen Maischegärung wurde ein Viertel für rund 8 Monate in Barriques ausgebaut, der Rest im Edelstahltank. Die konzentrierte Nase zeigt Aromen von Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, Vanille, Nelken, Tabak, Zeder, Lakritz, Lebkuchen, Zimt, Walnuss und Veilchen. Am Gaumen fleischig, dichte Frucht, feinwürzig, sehr samtig, feiner Saft, süßlicher Kern, charmant, süffig und sehr lange anhaltend.

Land	Italien
Region	Apulien
Jahrgang	2020
Rebsorte	Primitivo
Geschmack	halbtrocken
Barrquetyp	französische und amerikanische Eiche
Monate im Barrique	8
Alkoholgehalt	14.5
Verschlussart	Kork
Lagerfähig bis	2025
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	91
Speisen	Burger mit Süßkartoffel, Barbecue, Lasagne, Spaghetti Bolognese, Nudeln mit Fleisch, Pasta mit Tomatensauce, Pfeffersteak



No - Italien - Apulien

Beim Lucale handelt es sich um einen Primitivo, der im Appassimento-Verfahren erzeugt wurde. Die Trauben stammen von bis zu 35 Jahre alten Rebstöcken, die zwischen den Gemeinden Avetrana und Manduria stehen. In diesem Bereich Apuliens sind die Böden von Kalk und Sand geprägt. Bei rund 50 Prozent der Trauben wurden, bei optimaler Reife (im August), die Traubenstiele gedreht, damit die Trauben nicht mehr mit Wasser und Nährstoffen versorgt werden konnten. Hierdurch trockneten die Trauben am Stock ein und konnten so das Aroma konzentrieren. Rund 2 Wochen später wurden die Trauben von Hand gelesen und auf dem schnellsten Weg in die Kellerei gebracht.

Weitere Weine von No finden Sie auf www.genuss7.de

Nach der klassischen Maischegärung wurde ein Viertel für rund 8 Monate in Barriques ausgebaut, der Rest im Edelstahltank. Die konzentrierte Nase zeigt Aromen von Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, Vanille, Nelken, Tabak, Zeder, Lakritz, Lebkuchen, Zimt, Walnuss und Veilchen. Am Gaumen fleischig, dichte Frucht, feinwürzig, sehr samtig, feiner Saft, süßlicher Kern, charmant, süffig und sehr lange anhaltend.