



Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: Sofort - 2030+
Restzucker: 2,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Braunerde kalkhaltig
Besonderes: Unter 30 mg/l freie SO₂ |
Ungeschönt | Keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Nomatic
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,75

0,75l
IAR22602

Primitivo di Manduria »Chidro«

Cuturi

Primitivo. Eine alte Rebsorte, die heterogen ausreift, innerhalb einer Traube also zugleich überreife wie unterreife Beeren enthält. Weil viele Großbetriebe in Apulien, für die Gewinnmaximierung maschinell, ohne Vor- oder Nachselektion ernten, werden schlechte Grundweine, mit Zuckerbeigabe und Aromahefen, zu süßen, uniformen Weingetränken aufgebrenzt, wie sie die Märkte einem Tsunami ähnlich überfluten. So zerstört man nachhaltig den Ruf und das Potenzial, einer eigentlich spannenden Rebsorte.

Cuturis Primitivo »Chidro« rückt den Ruf der alten Rebsorte wieder zurecht. Aus zertifiziert biologischem Anbau generiert er sein Potential. Natürlich trocken aus später Lese von Hand, die sich bewusst und sorgfältig besonders reifen Trauben gewidmet hat, schließlich soll »Chidro« die Mitte der Reifekurve der Rebsorte im Portfolio der Masseria Cuturi repräsentieren. Das gelingt ihm als kraftvoller, voluminöser Rotwein, der ungeschminkt die reife Kraft der rustikalen Sorte in den Vordergrund stellt: Wuchtig samtig auf der Zunge, opulent warm in der Fülle im Mundgefühl, gestützt von filigraner Säure und einem kraftvollen Rückgrat an Gerbstoffen, das ihm Halt und Kontur im Profil eines großen Zinfandels verleiht. Die Harmonie von süßer Reife mit dem Saft und der Kraft einer Gerbstoff-Qualität, die für samtig beeriges Wohlgefühl sorgt. Richtig guter Primitivo.



www.weinhalle.de