



Primitivo »Chidro« IGT Puglia

Cuturi

Primitivo. Eine alte Rebsorte, die heterogen ausreift, innerhalb einer Traube also zugleich überreife wie unreife Beeren enthält. Weil in Apulien meist billig und schnell maschinell geerntet wird, müssen schlechte Grundweine zu restsüßen Pseudo-Appassimento-Primitivos aufgebrenzt werden, wie sie die Märkte einem Tsunami ähnlich überfluten. So verkauft man den Käufer aber für blöd und zerstört den Ruf der 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. Nicht mehr, aber auch nicht weniger.

Alkohol: 14,5 Vol %

Optimale Reife: - 2028+

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: Nomacorc

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,75

0,75l

IAR21602



www.weinhalle.de