Alkohol: 16.5 Vol %
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 4,0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schwemmland
Besonderes: Nur 25 mg/l SO2 | Ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,75

0,75l
IAR17605

# Primitivo »Montediavoli« IGT Puglia

## Cuturi

Die Masseria Cuturi geht das Thema Primitivo ungewohnt konzeptionell an. Bio-Winzerin Camilla Rossi-Chauvenet widmet dem speziellen Reifeverhalten der alten Rebsorte drei grundverschiedene Varianten. Primitivo reift erratisch: Mal reifen seine Beeren homogen aus, mal hängen unterreife neben überreifen Beeren in einer Traube. Wer da nicht ausliest, muß sich alljährlich auf eine andere Stilistik einstellen. Oder man macht es wie Camilla. Sie erntet auf Cuturi aufwendig entlang der Reifekurve der Rebsorte. Es entstehen drei faszinierend unterschiedliche Primitivos: Ihren »Tuma« erntet sie zuerst. Ein mustergültig trockener Referenz-Primitivo, wie es ihn kaum noch gibt. Ihr monumentaler »Chidro« entsteht aus sorgfältig ausgelesenen vollreifen Beeren. Er wuchtet mehr Fülle, mehr Alkohol und mehr Körper auf die Zunge.Dieser »Montediavoli« schließlich kommt von einer Einzellage auf felsigem Untergrund unweit des Meeres. Ein Monster von Wein, aus teilweise überreif geernteten Beeren. Seine gut 16 Vol.% erinnern an wuchtigen Amarone. Primitivo ausgereizt. Mächtig im Körper, opulent in der Kraftentfaltung, samtig dicht in der Gerbstoffkonsistenz, breit und füllig im Mund. Nur 4 g Restzucker, trotzdem verführerisch fruchtsüß, weich und enorm potent. Ein Prachtkerl von Primitivo, aber kein Wein für jeden Tag ...

K&U
www.weinhalle.de