



"Concione" Primitivo di Manduria DOP

Cantine Lizzano
Italien, Apulien

Vinifikation

Ausbau für 5 - 6 Monate im grossen Holzfass (französische Eiche), Verfeinerung im Edelstahltank

Charakter

Dunkles Purpurrot; intensiv-duftendes Bouquet mit Aromen von Amarenakirschen, Dörrfrüchten und Rumtopf-Noten, Gourmet-Anklänge wie dunkle Schokolade und eine leichte Würzigkeit; am Gaumen füllig mit samtigen Tanninen, leicht rauchig und intensive Fruchtigkeit, zeigt schöne Facetten-Vielfalt und wirkt fast leicht spicy; bis zuletzt gut ausbalanciert und mit rundem Finale

Konsumhinweis

Kräftige Gerichte wie Grill, Wild, Eintopf, Schmor-Braten, gereifter Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Primitivo
Trinkreife:	- 2029
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite