

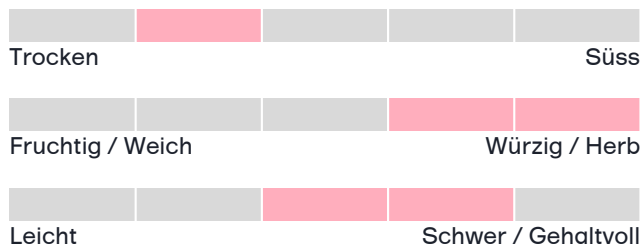


VERSANTE PRIMITIVO SALENTO IGP VALLONE



Salento DOP, Vallone, Apulien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2021

Notizen

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Am Gaumen Noten von roten Früchten, vorallem von Sauerkirschen, Kirschen und Pflaumen. Feine und elegante Tanninstruktur, frisch, weich und ausgewogen.

Vinifikation

Gärung mit Mazeration im Edelstahltanks für etwa 15 Tage, kurzer Ausbau in Zementttanks.

Traubensorten

100% Primitivo

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

VALLONE

Die Kellerei, welche im Besitze der Schwestern Vittoria und Maria Teresa Vallone, sowie Francesco Vallone ist, besteht aus den folgenden drei Stützpunkten: Tenuta Flaminio in Brindisi (310 ha), Tenuta Castel Serranova in Carovigno (312 ha) und Tenuta Iore in San Pancrazio Salentino (40 ha). Den Hauptbestandteil bilden 170 ha bepflanzt mit Reben, 120 ha mit Olivenbäumen, gefolgt von einer Fläche für den Artischocken- und Gemüse-Anbau. Durch ihren legendären Graticciaia, einen der besten Weine Süditaliens, ist Vallone weit über die italienische Landesgrenze bekannt. Seit 2007 liegt der Ausbau der Weine in der Verantwortung von Graziana Grassini, die zu den gefragtesten Oenologinnen Italiens gehört. Sie hat den Weinen ihre eigene Stilistik gegeben.

<http://www.agricolevallone.it>