

Apulien: Tormaresca

In Apulien ist der Weinbau Geschichte und Innovation zugleich. In Tormaresca finden diese beiden Seelen ihren Ausdruck. Charakter, Persönlichkeit und qualitatives Potenzial vererbt Apulien einheimischen und nicht einheimischen Rebsorten, die hier angebaut werden. Aus diesem Grund begann die Familie Antinori 1998 hier zu investieren, die Region war für sie eine der viel versprechendsten in ganz Italien, um Qualitätsweine mit ausgesprochen starker territorialer Identität zu produzieren. Zu Tormaresca gehören zwei Güter in den besten Anbaugebieten für Qualitätsweine: im D.O.C. von Castel del Monte und im nördlichen Teil des Salento. Das Gut Bocca di Lupo liegt 250 m u.M., im Herzen der wilden Murgia, in der Nähe von Minervino Murge, Provinz Bari. Die kalkhaltigen kargen Böden eignen sich optimal für die Produktion roter Qualitätsweine und hervorragender Weißweine. Auf den 130 ha des Gutes wird ausschließlich Wein angebaut, hauptsächlich die Rebsorten Chardonnay, Fiano, Aglianico, Nero di Troia, Cabernet Sauvignon und Moscato di Trani. Das Gut befindet sich in einer der schönsten Gegenden des nördlichen Salento, nicht weit von dem Städtchen San Pietro Vernotico, Provinz Brindisi, entfernt. Zu ihm gehören ca. 500 ha, davon ca. 250 ha Weinberge, 85 ha Olivenhaine und der Rest Saatland und Wald. Ungefähr 800-900 m erstreckt es sich entlang der Küste in Form einer herrlichen Landschaft: Weinberge umgeben von Wäldern und Pinien so weit das Auge reicht, bis sie am Horizont mit dem Meer sich verbinden. Die am meisten vertretenen Rebsorten sind: Negroamaro, Primitivo Chardonnay und Cabernet Sauvignon. Fichimori ist ein spezielles Projekt des Weingutes Masseria Maime und beschreibt eine vollends neue Art, Rotwein zu genießen. Das Weingut in der DOC-Region Salento liefert die Negroamaro-Trauben für diesen Rotwein, den man - das ist der Clou - gekühlt trinkt. Fichimori vereint auf diese Weise Tradition und Originalität in einem Produkt, denn vinifiziert wird er aus einer der ältesten autochthonen Rebsorten Apuliens, verleiht ihr jedoch ein ganz neues Gesicht.

Torcicoda Primitivo IGT Salento 2011



ARTIKELNUMMER:	27118011
NAME:	Torcicoda Primitivo IGT Salento 2011
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Apulien
JAHR:	2011
ERZEUGER:	Tormaresca
REBSORTEN:	100% Primitivo
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, gepaart mit zarten Noten von Leder und Tabak. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 12 Monate im Fass gereiften "Überfliegers" ab.
SERVIERTEMPERATUR:	16°C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.50 % Restzucker: 2.40 g/l Säure: 5.60 g/l
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 9 - 10 Jahre
SCHON TRINKBAR:	mittel
VORHER ÖFFNEN:	6 Std.
OPTIMAL TRINKREIF:	2015
AUSZEICHNUNG:	Gambero Rosso: 3 Gläser (Jg. 09 u. 11) Parker Punkte - Wine Advocate: 90 Pkt. (Jg. 07) Wine Spectator: 90 Pkt. (Jg. 08 u. 10)
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l