

# Primo



## VERKOSTUNG GESCHMACK

Gut strukturierter, außergewöhnlich samtiger und eleganter Wein. Die Reifung im Barrique aus Amerikanischer Eiche verleiht ihm Süße und rundet ihn ab.

## DÜFTE

Als Jungwein duftet er intensiv nach schwarzen Früchten und einem Hauch Vanille. Als gereifter Wein entwickelt er komplexere sanfte Tabak- und Lakritz-Duftnoten.

## BASIS-INFORMATIONEN

<b>Weinstock:</b>	Ferradou
<b>Ursprungsbezeichnung:</b>	Ferradou IGT Svizzera Italiana
<b>Qualifizierung:</b>	IGT Svizzera Italiana
<b>Farbe:</b>	Sehr dunkles intensives Rot
<b>Typologie:</b>	Rotwein
<b>Herkunft:</b>	Gemeinde Gambarogno (2 km vom Lago Maggiore, Locarno), Tessin, Schweiz
<b>Alkohol-Volumen:</b>	14,5% Vol.

## WEINKUNDE

### BESCHREIBUNG

Handlese bei optimalem Reifegrad der Trauben. sanfte Pressung und Abbeeren in thermoregulierten horizontalen Vinifikatoren. Kaltmazeration vor der Gärung bei 8 °C, alkoholische Gärung bei 26°C, um die Farbe und die optimalen Tannine zu extrahieren. Täglich mehrere Verarbeitungszyklen der Schalen, um weiche und elegante Tannine zu erhalten. Zum geeigneten Zeitpunkt direkte Umfüllung in Barriques 1. und 2. Belegung aus Amerikanischer Eiche. In bestimmten Abständen werden die Gäransätze behandelt, um den Wein perfekt abzurunden und zu vollenden. In dieser Phase wird auch die malolaktische Gärung abgeschlossen. Nach der Umfüllung bleibt der Wein noch 6 Monate lang in den Barriques. Vor der Abfüllung in Flaschen erfolgt die Zusammensetzung in einem optimalen Verhältnis. Eleganz, Finesse, perfekte Abrundung und leichter Restzucker sind die Besonderheiten dieses Weins, der sich an ein aufmerksames und modernes Zielpublikum richtet.

# Primo

---

<b>Die malolaktische Gärung:</b>	erfolgt in Edeltahlfässern und Holzfässern
<b>Der Reifeprozess:</b>	erfolgt im Barrique aus Amerikanischer Eiche
<b>Veredelung</b>	
<b>Reifezeit in der Flasche:</b>	3 Monate

## FLASCHE

<b>Flaschen Typ:</b>	Bordeaux
<b>Das Alterungspotential:</b>	5-8 Jahre
<b>Material Korken:</b>	Kork DIAM garantiert ohne Korkengeschmack
<b>Weinberg Rebstock:</b>	Ferradou 100 %
<b>Terrain:</b>	frisch, tief und sandig
<b>Verarbeitung:</b>	Methode der integrierten Produktion
<b>Anbausystem:</b>	Guyot einfach
<b>Pflanzjahr:</b>	2014
<b>Ertrag pro Hektar:</b>	80 q (55 Hektoliter)
<b>Erntezeit:</b>	Ende September
<b>Leseart:</b>	Von Hand

## VERPACKUNG

<b>Anzahl Flaschen pro Schachtel:</b>	6
---------------------------------------	---

## EMPFEHLUNGEN

Leicht zu kombinieren, da er samtig ist; eignet sich zu Wild, rotem Fleisch allgemein, Ragout und länger gereiftem Alpenkäse. Wird in ausladenden Kristallgläser bei 16°C serviert.