

– Torcicoda –



**Torcicoda 2018**

Salento igt  
Tormaresca, Puglia

22726.075.18

100 % Primitivo

Alkoholvolumen 15.0%



6er Karton



Bouquet von roten Beeren, reifen Pflaumen und Trockenfeigen, dazu feine Röstaromen und Noten von Mandeln und Lakritze. Saftig-geschmeidiges Mundgefühl. Zehn Monate in Barriques gereift.

Vinifikation

Die Maischegärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur (28 bis 32 °C) während 20 Tagen in Edelstahltanks. Anschliessend wird der Wein zehn Monate in französischen und ungarischen Barriques sowie weitere acht Monate in der Flasche ausgebaut und verfeinert.

Degustationsnotizen

Dunkles Kirschtrot. In der Nase ein delikates, vielschichtiges Bouquet von roten Beeren, vollreifen Pflaumen, getrockneten Feigen. Unterlegt von feinen Röstaromen, dazu Noten nach Mandeln und Lakritze. Saftig im Gaumen. Feine, warme Würznuancen und dunkelbeerige Frucht. Geschmeidige, aber doch spürbare Tannine von guter Qualität, die sich gepaart mit warmfruchtigen Aromen in den anhaltend und schön nachwirkenden Abgang ziehen.

Empfehlungen

Der ideale Wein für alle Pastagerichte sowie Pizze. Passt aber auch zu Scaloppine con salsa rosso.