

Tramari Primitivo Rosé



ARTIKELNUMMER:	47664
LAND:	ITALIEN
WEINGUT:	Cantine San Marzano - Apulien
REGION:	Apulien
KLIMA:	Sehr sonniges, warmes und trockenes Klima mit regelmäßigem "Scirocco" (heißer Wind aus Afrika). Dadurch kaum Pilz- und Insektenbefall, was organische Bewirtschaftung ermöglicht. Dünne Lehm Bodenschichten mit guten Steineinschlüssen.
QUALITÄTSSTUFE:	IGP
REBSORTEN:	100% Primitivo
WEINBESCHREIBUNG:	Die Idee zur Erzeugung eines Rosés aus der Rebsorte Primitivo war die Idee einiger Restaurantbesitzer und Köche Apuliens, die den Presidente von San Marzano hierzu um seine Meinung baten. Die Idee fiel auf fruchtbaren Boden und TRAMARI war geboren: Der Name ist ein Wortspiel und steht für „Tra i mari“, was so viel heißt wie „zwischen den zwei Meeren“ – und richtig! Wer sich die IGP Salento mal genau auf der Karte ansieht, versteht, dass damit das Ionische Meer auf der einen und die Adria auf der anderen gemeint ist. Die Primitivo Trauben dieses Rosé wachsen im Salento auf etwa 100 Metern über dem Meeresspiegel mit hohen durchschnittlichen Temperaturen und mittlerem bis niedrigem Niederschlag. Die Trauben wurden in der ersten Septemberwoche geerntet und nach einigen Stunden Kontakt mit der Beerenschale im Stahltank fermentiert. Die Meeresbrisen und der kreidige, steinige Untergrund scheinen den Trauben gut zu bekommen, denn das Ergebnis ist ein äußerst frischer, trinkbarer Rosé mit mediterranen Aromen und Noten nach Kirsche und Himbeeren.

2017er: 87 Pkt. Meiningers Weinwelt 4_2018 Rosé International Verkostung

ALKOHOL: 13 Vol.%	SÄURE: 6,1 g/l	RESTZUCKER: 7 g/l
SERVIERTEMPERATUR: 8-10 °C	FÜLLMENGE: 75 cl.	



SAN MARZANO S.p.A.

TRAMARI

ROSÉ DI PRIMITIVO
SAN MARZANO