Terre Avare Primitivo IGT

Jahrgang:	2022
Erzeuger:	Terre Avare
Art. Nr.:	117.012
Herkunftsland:	Italien
Region:	Apulien

Auszeichnungen

Luca Maroni: 90 Punkte (Jg. 2017)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2018)

Weingut / Erzeuger

Mario Minini, ein passionierter Weinliebhaber und erfahrener Unternehmer, hat zusammen mit seinem Freund Vincenzo ein bemerkenswertes Projekt ins Leben gerufen, das die einzigartigen Weine der Region Apulien hervorhebt. Apulien, eine Region im Süden Italiens, ist für ihre reiche Weintradition und die Vielfalt ihrer typischen Rebsorten bekannt.
Das Projekt "Qualität in Apulien" von Mario und Vincenzo konzentriert sich darauf, die authentischen Weine dieser Region auf ein hohes Qualitätsniveau zu bringen. Vincenzo, dessen Familie seit vielen Generationen in Apulien Wein erzeugt, bringt das wertvolle Wissen über die heimischen Rebsorten und ihre Anbauweisen mit ein. Mario hingegen steuert sein unternehmerisches Geschick und finanzielles Know-how bei, um das Projekt erfolgreich umzusetzen.

Unter dem Namen "Terre Avare" präsentieren Mario und Vincenzo ihre Weine, die das Terroir und die charakteristischen Eigenschaften der apulischen Region widerspiegeln. Der Begriff "Terre Avare" kann als "großzügiges Land" interpretiert werden, da er die reiche Vielfalt an natürlichen Ressourcen und die fruchtbaren Böden Apuliens hervorhebt.
Die Weine von "Terre Avare" werden sorgfältig aus den autochthonen Rebsorten Apuliens hergestellt, die für ihren einzigartigen Geschmack und ihre Aromen bekannt sind. Die Weinberge und die Kellerei befinden sich direkt in Apulien, wo das warme mediterrane Klima und die optimalen Bodenbedingungen die Entwicklung qualitativ hochwertiger Trauben begünstigen.

Mario und Vincenzo legen großen Wert auf die Erhaltung der traditionellen Weinherstellungstechniken der Region, kombiniert mit modernen Ansätzen, um das Beste aus den einheimischen Rebsorten herauszuholen. Durch handwerkliche Verarbeitung und eine sorgfältige Weinbereitung gelingt es ihnen, Weine von bemerkenswerter Qualität zu erzeugen.

Ein weiteres Anliegen von "Terre Avare" ist die Bereitstellung dieser typischen apulischen Weine zu vernünftigen Preisen. Mario und Vincenzo möchten, dass Menschen aus aller Welt die Gelegenheit haben, die Faszination und den einzigartigen Charakter apulischer Weine zu entdecken, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

Mit ihrer Leidenschaft für Wein, ihrem tiefen Verständnis für das Terroir Apuliens und ihrer Hingabe zur Tradition haben Mario Minini und Vincenzo einzigartige Weine geschaffen, die die einzigartige Identität Apuliens widerspiegeln. Ihre Weine von "Terre Avare" erzählen die Geschichte dieser Region und lassen die Weintrinker in die Welt des Geschmacks und der Aromen Apuliens eintauchen.

Beschreibung

Farbe:	dunkles Brombeerrot
Rebsorte:	Primitivo
Charakteristik:	fleischig, weiche attraktive Frucht von dunklen Beeren, etwas Vanille und Schokolade, angenehm süffig
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	6,3 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Gastromische Empfehlungen

kräftige Gerichte von Schwein und Rind, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, Lamm und Wild, kräftige Käsesorten,

Stand: 28.03.2024 23:05 Uhr