TANK 63 Primitivo Rosato IGT

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Camivini
Art. Nr.:	117.018
Herkunftsland:	Italien
Region:	Sizilien, Venetien, Apulien
Ort des Gutes:	Marsala



Weingut / Erzeuger

Das Appassimento-Verfahren, bei dem die Trauben vor der Gärung angetrocknet werden, wird bei den Tank-Weinen direkt am Rebstock durchgeführt. Dies bedeutet, dass die Trauben erst geerntet werden, wenn sie bereits zu Rosinen geworden sind und einen Großteil des Wassers verloren haben. Dieses aufwendige Verfahren erfordert besonders gesunde Trauben aus Top-Lagen. Genau solche Lagen hat der italienische Winzer Mario Minini für sein Herzensprojekt in ganz Italien herangezogen.

Mario ist eine leidenschaftliche Persönlichkeit im italienischen Weinbau. Er hat mehrere Weingüter in ganz Italien und ist bekannt für seine aufstrebenden Projekte. Seine Familie hat eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte in Italien, und seine Weine sind weltweit bekannt. Er vereint Tradition und moderne Technik und hat mit der Erzeugung von Weinen einen langgehegten Traum erfüllt. Sein Großvater, Francesco Minini, gründete 1920 die Cantine Francesco Minini südlich von Brescia und produzierte Weine aus dem Trentino. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde das zerstörte Gut liebevoll wieder aufgebaut. Mario Minini setzte die Arbeit seines Großvaters und seines Vaters fort, suchte jedoch auch nach neuen Herausforderungen. An seiner Seite hat er dafür stets seinen Neffen Franco Minini, der in den letzten Jahren immer näher an das Familien-Imperium herangeführt wurde.

Die Weine der Tank-Serie stellen eine moderne Umsetzung des traditionellen Appassimento-Verfahrens dar. Sie zeichnen sich durch ihre typischen Merkmale aus, eine dichte, stoffige Textur, intensive und komplexe Aromatik, eine leichte Rosinennote und angenehme Restsüße. Im Gegensatz zu vielen anderen Appassimentos behalten sie eine spannungsreiche Säure und einen leichten, harmonischen Restzuckergehalt bei. Die Idee ist simple: regionstypische italienische Rebsorten im Appassimento Style modern interpretiert. Die Trauben des TANK N°11 Syrah, des N°26 und des N°57 Grillo stammen aus Sizilien von ausgewählten Lagen östlich von Marsala. Die Trauben des TANK N°73 Merlot reiften im IGT Veneto und der berühmteste Verteter dieser Reihe, der TANK N°32 Primitivo stammt standardgemäß aus Apulien. Ein beeindruckende Weinlinie mit Kultcharakter!

Beschreibung

Die Trauben für den TANK 63 Primitivo Rosato IGT stammen aus ausgewählten Weinbergen mit nährstoffarmen Schieferböden, die dem Wein seine feine Mineralität verleihen. Das warme Klima sorgt für optimale Reife, während kühle Nächte die Frische der Aromen bewahren.
Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst, wobei die Maische für 6 bis 10 Stunden auf der Schale bleibt. Diese kurze Maischestandzeit ermöglicht die sanfte Extraktion der Farbpigmente und verleiht dem Wein seine elegante Roséfarbe.
Die temperaturkontrollierte Gärung erfolgt im Edelstahltank, um die Fruchtigkeit und Frische des Primitivo optimal zu bewahren. Ein reduktiver Ausbau schützt die Aromen und verhindert Oxidation, sodass die feinen Noten von roten Beeren und floralen Nuancen erhalten bleiben.

Farbe:	zartes lachsrosa mit leuchtenden Reflexen
Rebsorte:	Primitivo
Charakteristik:	im Bouquet duftet es verführerisch nach reifen Erdbeeren, saftigen Himbeeren und einem Hauch von

	Rosenblüten, am Gaumen frisch und fruchtbetont mit einer angenehmen Restsüße, die die Aromen von roten Beeren und kandierten Kirschen betont, im Abgang bleibt eine feine mineralische Note vom Schieferboden, die für Eleganz und einen harmonischen Nachhall sorgt
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	9 g/l
Gesamtsäure:	5,9 g/l

Gastromische Empfehlungen

Gegrillte Garnelen mit Zitronenbutter und frischen Kräutern unterstreichen die fruchtigen Aromen und die feine Restsüße des Weins und sorgen für ein harmonisches Geschmackserlebnis. Ebenso passt er hervorragend zu einer cremigen Burrata auf geröstetem Brot, begleitet von süßen Kirschtomaten und einem Hauch von Basilikum, wodurch die frische Frucht perfekt hervorgehoben werden.

Stand: 19.11.2026 20:56 Uhr