

## Finale Grande ORO Primitvo di Manduria DOP

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Italien
<b>Region</b>	Apulien
<b>Produzent</b>	Compagnia Mediterranea
<b>Klassifikation</b>	DOP
<b>Traubensorte</b>	Primitivo
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2024
<b>Artikelnummer</b>	6493
<b>Preis</b>	CHF 24.00

### Vinifikation / Ausbau

Nur die besten und reifsten Trauben werden für den Finale Grande ORO selektioniert. Nach einer Maischegärung von ca. 8 Tage wird der Jungwein 12 Monate in grosse Holzbottiche ausgebaut.

### Charakter

Der Finale Grande ORO verkörpert die neue Generation von süditalienischen Weinen. Ein betörender, körperreicher, vollmundiger und edler Wein! Blickdicht (in jungen Jahren fast schwarz) mit einer intensiv leuchtenden, rubinroten Farbe. In der Nase finden wir ein komplexes, breites und fruchtiges Bouquet. Aromen von Kirschenkonfitüre mit Nuancen von Zwetschgen, gedörrte Feigen, Vanille und einer extrem feinen Tabaknote werden durch eine süssliche Portweinnote abgerundet. Im Gaumen dominiert eine fette, fleischige und sehr reife Frucht, wobei die Tannine sehr weich und rund sind. Ein intensiver, betörender Wein, welcher in der Nase und im Gaumen voll überzeugt. Dies ist wohl einer der edelsten und kräftigsten Vertreter der Rebsorte Primitivo.