



Le Pitre Primitivo

Produzent	Mottura
Land/Gebiet	Italien/Apulien
Appellation	Salento IGT
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Primitivo (100%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	6.0 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl
Bewertung	Gambero Rosso: 2 Gläser
Preis CHF	17.00

Neben den zwei Basislinien kreierte die Familie Mottura im Jahre 2005 Le Pitre, ihre neue Premium-Linie. Die Trauben stammen aus den ältesten Rebärten die in ihrem Besitz sind.

Hier kommt das typische Primitivo-Feeling auf. Nicht mit übermässig viel Restsüsse, sondern mit viel Fruchtextrakt überzeugt der Le Pitre Primitivo. In der Nase sind die warmen Noten von gedörrten Pflaumen und Zimt prägende. Im Gaumen opulent und wuchtig, erinnert er etwas an einen Amarone. Um die Frucht (Rosinen und Datteln) zu bewahren, wurden die Trauben frühmorgens von Hand gelesen.