



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

PRIMITIVO

275 a.C. Maleventum - LINIE APPASSIONANTE®

Die Weine der Appassionante®-Linie sind nach Schlachten benannt, die in unserem Gebiet geschlagen wurden. Das Ziel ist es, die Verbundenheit mit dem Land zu feiern, so dass wir, so wie die Helden für ihre Heimat kämpften, jeden Tag dafür kämpfen, die von Generation zu Generation weitergegebenen Traditionen am Leben zu erhalten.

Einer dieser Weine ist der „275 a.C. Maleventum“, ein Rotwein Primitivo I.G.T.

Noch heute weiß man nicht, aus welcher Zeit diese Rebe kommt. Mit Sicherheit kann man jedoch sagen, dass der Primitivo sehr alte Traditionen hat, so sehr, dass er den Namen „Reisewein“ erhalten hat. Die ersten zuverlässigen historischen Dokumente über die Verbreitung dieser außergewöhnlichen Rebsorte datieren aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts, als ein Priester, Don Francesco Filippo Indellicati, Primiziant der Kirche von Gioia del Colle, feststellte, dass es unter den vielen Rebstöcken in seinen Weinbergen einen gab, der früher reifte als die anderen, und dass seine Frucht eine besonders schwarze, süße und schmackhafte Traube war, die bereits Ende August geerntet werden konnte. Indellicati wählte daraufhin diese Sorte aus und bepflanzte einen Weinberg ausschließlich mit dieser Sorte. Der sogenannte "Primaticcio" war geboren. Die Schlacht von Benevento fand **275 v. Chr.** in der Nähe der damaligen Stadt **Maleventum** statt und war die letzte Episode der Pyrrhuskriege, die von Pyrrhus, König von Epirus, gegen die Römer geführt wurden. Die Pyrrhuskriege waren ein Konflikt, bei dem die römische Republik zwischen 280 v. Chr. und 275 v. Chr. dem Heer des Epirus-Königs Pyrrhus an der Spitze einer griechisch-italischen Koalition gegenüberstand. Sie fanden in Süditalien statt und betrafen auch die lokale italische Bevölkerung.

TYPOLOGIE: Primitivo Puglia I.G.T.

REBSORTEN: Primitivo.

ANBAUGEBIET: Provinz von Taranto und Brindisi.

BODENART: Kalkhaltig.

ORGANOLEPTISCHE ASPEKTE: Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Charakterisiert durch fruchtige Noten von roten Beeren wie Brombeeren, Pflaumen und reifen Kirschen. Voller, weicher, umhüllender und ausgewogener Geschmack.

SPEISEEMPFEHLUNG: Ideal zu gegrilltem Fleisch und Braten. Ebenso hervorragend zu Wild, ersten Gängen mit Fleisch, Aufschnitt und gereiften Käsen.

TRINKTEMPERATUR: 16-18 °C

ALKOHOLGEHALT: 13,5% vol

EAN-Code 13 Fl. 0,75 l: Fl. 8050148521006 / BOX x 6 Fl. 8050148521013



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET

