



CA' DEL SETTE®
— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

PRIMITIVO

LINIE CA' DEL SETTE®

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.

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 8050148521686 / BOX x 6 Fl 8050148521709



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

