

ROMALDO GRECO

Primitivo VIVO

IGP Salento Apulien



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Romaldo Greco
Traubensorten:	Primitivo
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Dieser reinsortige Primitivo wurde komplett imahltank ausgebaut, um die wunderbar einladende Frucht zu bewahren. In der Nase zeigen sich Aromen von saftigen Morellen, Brombeeren, Pflaumenmus und Cassis, unterlegt mit fein würzigen Noten von Nougat, Langpfeffer und Pfeifentabak. Am Gaumen schmeichelnd, saftig, mit reifer, süsser Frucht und sanften Tanninen.

Empfehlung

Toller Begleiter zu Pasta mit würziger Tomatensauce, Gemüse wie Peperoni, Zucchini etc. vom Grill und dunklem Fleisch. Mit seiner fein-würzigen Art passt er, etwas kühler serviert, sogar zu fruchtig-scharfen Curry Gerichten.

Produzent

Die Azienda Agricola Romaldo Greco wurde 1973 in Secli gegründet. – Ja richtig, es gibt eine Ortschaft in Apulien, die SECLI heisst und woher aller Wahrscheinlichkeit nach, auch die Ursprünge dieses seltenen Familiennamens stammen. Ein kleines Dorf im Herzen der Halbinsel Salento, dessen Gebiet sich seit jeher für den Anbau von Weintrauben eignet. Der Gründer, Romaldo Greco, ist dem Weinbau in diesem Landstrich voller Engagement und Aufopferung verbunden, wobei er sich ständig um die Verbesserung der Qualität seiner Trauben bemüht. Im Jahr 2005 schlossen sich dann sein erstgeborener Sohn, Antongiulio und einige Jahre später seine Tochter Gloria, ihrem Vater an und brachten nochmals einen neuen, starken Innovationsschub in Bezug auf zeitgemässe und nachhaltige Anbausysteme. Ziel des Unternehmens ist, die jahrhundertealte landwirtschaftliche Tradition dieses Landes auf zeitgemässe Weise, neu zu interpretieren. Das Weingut erstreckt sich über eine Fläche von etwa 16 Hektar, wo unter anderem vor allem die typischen, autochthonen Rebsorten Primitivo und Negroamaro angebaut werden. Qualität an erster Stelle, zusammen mit Leidenschaft, Tradition und Innovation - diese Schlüsselwörter fassen die Geschichte der Azienda Agricola Romaldo Greco und ihrer Weine zusammen.

