

ROMALDO GRECO Primitivo VIVO IGP Salento Apulien



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Romaldo Greco
Traubensorten:	Primitivo (Zinfandel)
Alkoholgehalt:	13.00% 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

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 Salentos, dessen Gebiet sich seit jeher für den Anbau von Wein eignet. Der Gründer, Romaldo Greco, ist dem Weinbau in diesem Landstrich voller Engagement und Aufopferung verbunden. 2005 schlossen sich der erstgeborene Sohn, Antongiulio und später auch die Tochter Gloria, ihrem Vater an und brachten einen neuen, starken Innovationsschub in Bezug auf nachhaltige Anbausysteme. Ziel des Unternehmens ist, die jahrhundertealte landwirtschaftliche Tradition auf zeitgemässe Weise neu zu interpretieren. Das Weingut erstreckt auf rund 16 Ha, wo vor allem die typischen, autochthonen Rebsorten Primitivo und Negroamaro angebaut werden. Qualität an erster Stelle, zusammen mit Leidenschaft, Tradition und Innovation - diese Schlüsselworte fassen die Geschichte von Romaldo Greco und ihrer Weine zusammen.

