



# Primitivo Appassimento 'TANK N°32' 2017 Camivini

Ein echter Charakter-Primitivo, der mit 92 Punkten von Luca Maroni und einer Silbermedaille beim harten Verkostungswettbewerb Mundus Vini 2018 geehrt wurde. Auch dieser Jahrgang bietet verdammt viel Appassimento für unglaublich kleines Geld!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Camivini
Region	Apulien
Rebsorte(n)	Primitivo
Geschmack	halbtrocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	14 %
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 92/99 Punkte Luca Maroni

"Weich und harmonisch am Gaumen, zeigt dieser Wein eine meisterhafte Konzentration. Reife Frucht und die Harmonie eines großen Weines. Chapeau!" – Luca Maroni

## Internationale Pressestimmen

### Jancis Robinson über Primitivo

"Primitivo was presumably brought across the Adriatic sea from Croatia to Puglia in the 18th century. Its name derives from the latter part of the 18th century, when a priest in Gioia del Colle selected vines from promiscuous old vineyards and noted that fruit from these vines matured earlier than those from other vines. As a result, he called the variety primitivo, from the Latin primitivus, or 'first to ripen'. In 1799, he planted these cuttings in a vineyard in Liponti, just outside Gioia del Colle."

### Bewertungen älterer Jahrgänge

### Gold Berliner Wine Trophy 2016 für den Jahrgang 2015

"Jährlich werden über 15.000 Weine aus 40 Ländern von 400 internationalen, hochqualifizierten Prüfern verkostet und prämiert. Mittlerweile finden Trophys in Deutschland, Portugal und sogar Asien statt, um die enorme Nachfrage zu decken. Damit sind die Trophys der DWM die mit wichtigsten Veranstaltungen in der Weinwelt."

## Wine in Black-Bewertung: 93 P

Appassimento ist ein Verfahren, das bei der Weinbereitung einen Teil getrockneter Trauben verwendet. Diese Methode wird schon lange beim Ripasso aus dem Veneto angewendet, der unter Wein-Enthusiasten sehr beliebt ist. Doch bewegen sich die großen Ripasso-Perlen oft schon in den oberen Preisregionen. Glücklicherweise ist das beim 'TANK N°32' von Camivini anders: Die Primitivo-Trauben stammen aus den besten Lagen Apuliens und werden vor der Vinifizierung teilweise getrocknet. Der neue Jahrgang 2017 konnte die Jury des strengen Verkostungswettbewerb Mundus Vini 2018 derart entzücken, dass sie dem Wein eine Silbermedaille um den Flaschenhals hängte. Und Luca Maroni, Italiens Weinkritiker Nummer Eins, verlieh diesem Wein wegen seines unwiderstehlichen Preis-Leistungs-Verhältnisses verdiente 92 Punkte!

Im Glas ein dichtes dunkles Rubinrot mit violetter Saum. Das Bouquet öffnet eine Wundertüte an herrlichen Appassimento-Aromen, wie saftigen Süßkirschen, kandierten Früchten, wie Datteln, Feigen und Rosinen, gereiftem Balsamico, Waldhonig, orientalischen Gewürzen und Tabak. Am Gaumen offenbart der Wein große Harmonie und herrlichen Trinkfluss. Weiche, seidige Tannine, eine würzige Struktur und eine sanfte Textur mit jeder Menge Frucht münden in ein saftig-süffiges Finale, das riesige Lust auf das nächste Glas macht! Ein genussvoller Appassimento mit Stil!

Camivini Primitivo Appassimento 'TANK N°32' ist das 'Perfect Match' zu Schmorgerichten wie Gulasch, Ochsenchwanzragout und Irish Stew. Aber auch zur vegetarischen Lasagne oder einer Moussaka passt dieser würzig-fruchtige Wein absolut perfekt!

## Weingut

Camivini ist ein Projekt von Mario Minini, Spross aus der gleichnamigen Familie aus Brescia, im Norden Italiens. Das Handelshaus wurde im Jahr 1920 von Francesco Minini gegründet und intensivierte im Laufe der Zeit in die Kontakte mit zahlreichen Weinbauern in vielen renommierten, italienischen Anbaugebieten. Seit 1960 hat das Haus seinen Sitz in Verolanuova, auf halbem Weg zwischen Cremona und Brescia. Mit ihren Weinen aus den südlichen Regionen Sizilien, Apulien und Kampanien, sowie aus den Abruzzen, dem Veneto und aus der Toskana hat die Cantine Francesco Minini mittlerweile die internationalen Märkte erobert - gut 90 % der Gewächse werden exportiert. Mittlerweile wird das Unternehmen in dritter Generation geleitet, Mario Minini führt die Tradition seines Großvaters Francesco fort.

## Vinifikation

Camivini Primitivo Appassimento 'TANK N°32' 2017 wurde aus 100 % Primitivo erzeugt. Die Reben stammen von besten Lagen in Apulien. Gemäß der Appassimento-Methode wird ein Teil der Trauben am Rebstock hängen gelassen, um vom Sonnenlicht getrocknet zu werden. Die Beeren werden erst dann geerntet, wenn sie einen Großteil ihres Wassers verloren haben. Im Edelstahltank finden schließlich die Fermentation und der Ausbau statt.