

15er-Set Curtis Nova Primitivo Puglia 2018 Società Agricola Bollina

Italien ist besonders stark betroffen, das wissen wir alle. Deshalb war Andrea Bernardini auch sofort Feuer und Flamme für unsere Idee. Seine Curtis Nova-Weine haben ohnehin eine riesige Fangemeinde bei unseren Kunden. Der 98-Punkte-Primitivo vorneweg!



Weintyp	Rotwein
Produzent	Società Agricola Bollina
Region	Apulien
Rebsorte(n)	Primitivo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2023
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	11,25



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

98/99 Punkte Luca Maroni

"Kult-Weinmacher Andrea Bernardini hat mit der 2018er-Edition seines Primitivo Puglia erneut einen hervorragend gelungenen Vino Rosso vinifiziert, das ist ein phantastisch im Fass gereifter Primitivo, der mit 98 Punkten von Luca Maroni zu den höchstbewerteten Weinen seiner Klasse gehört!" - Wine in Black

Wine in Black-Bewertung: 96 P

Andrea Bernardini - verantwortlicher Önologe bei Curtis Nova - hat sich mit diesem Wein einen Traum erfüllt: ein authentischer Primitivo aus dem äußersten Süden Italiens. Denn nur in Apulien finden sich die besten Parzellen für die mittlerweile weltberühmte Rebsorte. Und wie so oft, wenn man etwas erreichen will, musste auch Andrea Bernardini sein ganzes Können aufbieten, um einen solchen Charakter-Wein auf die Welt zu bringen.

Das ging schon los mit der rigorosen Lese, der eine minutiöse Fermentierung und ein

sechsmonatiger Ausbau in französischen Eichenfässern folgte, alles anders als selbstverständlich in dieser Preisklasse. Doch es ist wohl auch Talent, Weine zu keltern, die nicht nur einfach gut sind, sondern jenen magischen Touch besitzen, der Rebsorte, Terroir und Weinmacherskunst perfekt vereint. Wie sonst sollte ein alter Kritikerfuchs wie Luca Maroni sich zu phänomenalen 98 Punkten hinreißen lassen?

Tasting Note

Und das völlig zu Recht, denn hier wartet ein wahrhaftig sinnliches Weinerlebnis! Im Glas leuchtet der Wein in einer blickdichten, purpurroten Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet vereint herrliche Düfte von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen, dazu Schokolade, Vanille und Kaffee vom Fass, alles mit einem würzigen Oberton mediterraner Kräuter wie Rosmarin und Thymian geadelt. Am Gaumen ist dieser Primitivo von einer Balance geprägt, die atemberaubend ist. Was für sanfte Tannine! Was für eine unfassbare Tiefe ist spürbar und was für eine raffinierte Fass-Frucht-Balance von fast schon majestätischer Größe zeigt sich hier. Da passt das cremige und balsamische Finale. Einfach nur köstlich!

Passt zu

Hier passt ein Klassiker der apulischen Küche wie Orecchiette mit Ricotta oder auch ein Schmorgericht mit Wild oder Lamm.

Weingut

Das Weingut Società Agricola La Bollina liegt in der Region Alte Monferrato im Piemont, genauer gesagt in Serravalle Scrivia, einer Ortschaft mit gut 7.000 Einwohnern, 20 Kilometer südöstlich von Alessandria. Das 120 Hektar große Anwesen wird seit Jahrhunderten von den Markgrafen Figari aus Genua genutzt und umfasst neben dem 25 Hektar großen Weingut auch ein 4 Sterne-Hotel, ein Konferenzzentrum und einen Golfplatz, umgeben von einem großen Kastanienwald. Die 25 Hektar Weinberge des Landgutes La Bollina, umfassen hauptsächlich die Rebsorte Cortese, aus der der berühmte Gavi gewonnen wird. Hinzu kommen Chardonnay, Nebbiolo und Barbera. Die Reben finden hier einen überwiegend lehmigen, mergelhaltigen Boden und Weinberge die perfekt nach Süden und Südosten ausgerichtet sind. Doch nicht nur im Piemont entstehen Weine, die es dem Weinkritiker Luca Maroni besonders angetan haben, sondern auch in der Toskana und im Süden Italiens.

Vinifikation

La Bollina Curtis Nova Primitivo Puglia 2018 wird zu 100 % aus Primitivo vinifiziert. Die Trauben werden in der zweiten Hälfte des Septembers gelesen, dann sanft gequetscht und sechs Tage bei kontrollierter Temperatur auf der Schale mazeriert. Nach der Fermentierung wurde der Wein abgezogen und reifte sechs Monate in Holzfässern aus französischer Eiche.