



# 'Talò' Primitivo di Manduria 2018 Cantine San Marzano

Die Primitivo-Künstler haben wieder zugeschlagen! Der 'Talò' hat sich in der 2018er-Edition 94 Punkte bei Luca Maroni abgeholt. Die Cantine San Marzano weiß einfach, wie's geht!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Cantine San Marzano</b>
Region	<b>Apulien</b>
Rebsorte(n)	<b>Primitivo</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>14-16 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2023</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 94/99 Punkte Luca Maroni

"Was hier schon im Einstiegsbereich an Qualität abgeliefert wird, das verdient Hochachtung. Kritiker-Legende Luca Maroni war das satte 94 Punkte wert." - Wine in Black

## Bewertungen und Pressestimmen:

### Silbermedaille

Mundus Vini Spring Tasting 2020

### Robert Parker's Wine Advocate über das Weingut

"San Marzano wines are immensely popular among younger generations in Puglia and I was impressed by how often I saw these wines at local wine bars and restaurants. San Marzano is changing the Puglia winescape and is a force to be reckoned with."

## **Wine in Black Bewertung: 93 P**

Die kleine Region Manduria im Salento, ganz tief im Süden des italienischen Stiefelabsatzes, bietet perfekte Bedingungen für die große Rebsorte Apuliens, den Primitivo. Und kaum ein anderes Weingut hat sich so ins Zeug gelegt, dieser Rebsorte zu Ruhm und Ehre zu verhelfen wie die Cantine San Marzano. Das beste Beispiel sind die Cru der Cantine, 'Sessantani' und 'Anniversario 62'. Doch auch im Einstiegsbereich legen die Winzer von San Marzano eine Qualität vor, wie man sie nur sehr selten findet. Der 'Talò' zeugt von der einzigartigen Erfahrung, die die apulischen Winzer im Umgang mit dieser Rebsorte besitzen. Das wird honoriert und zwar von Italiens Kritiker-Papst Luca Maroni, der 94 Punkte vergibt.

### **Tasting Note**

Der tief violette 'Talò' Primitivo di Manduria ist eine Offenbarung an Seidigkeit und reifer Frucht. Was für ein üppiger Duft an Schwarzkirschen und Pflaumen, flüssiger Milkschokolade und Vanille strömt da aus dem Glas! Das, was sich schon im Duft so einladend ankündigt, bezirzt den Gaumen mit vollreifer Süße, mit dunkler Frucht und einem Tannin wie Samt und Seide. Der 'Talò' ist ein vollendeter Schmeichler mit warmen Fruchtnoten und feiner Säure, der seine ganz Eleganz und Saftigkeit bis ins lange Finale trägt.

### **Passt zu**

Dieser Primitivo passt hervorragend zu kräftigen Pastagerichten und klassischer Pizza. eine besondere Empfehlung ist Lamm, vor allem als Pie mit ein wenig Minze.

### **Weingut**

Die Cantine San Marzano ist im Herzen Apuliens in San Marzano di San Giuseppe beheimatet, gelegen zwischen Tarent und Bari. Die Cantine wurde 1962 von 19 Winzerfamilien gegründet und hat sich zu einem der modernsten und größten Weinbau-Betriebe im Süden Italiens entwickelt.

### **Vinifikation**

Der San Marzano Primitivo di Manduria 'Talò' 2018 ist ein Rotwein aus 100 % Primitivo. Die Reben stammen aus der Appellation Manduria, einem der anerkannt besten Orte, in denen Primitivo wachsen kann. Das liegt vor allem an den lehmigen, teils mit Eisen durchsetzten Böden auf Kiesuntergrund mit sehr gutem Wasserabzug. Gelesen wurden die Trauben in der zweiten Septemberwoche. Der Primitivo wurde rund 10 Tage bei kontrollierter Temperatur vergoren und dann über sechs Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut.