



Curtis Nova Primitivo Puglia 2016

Società Agricola La Bollina

Wie ein Picknick inmitten eines sonnigen Olivenhaines: ein Korb mit dem Duft reifer Sommerfrüchte und einem würzigen Hauch, der Kräuterbüschen sanft entströmt. Dieser süditalienische Primitivo ist ein sinnliches Weinerlebnis!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Società Agricola La Bollina
Region	Apulien
Rebsorte(n)	Primitivo
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2021
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

97/99 Punkte Luca Maroni

"Exzellenter, im Fass gereifter Primitivo von Kult-Weinmacher Andrea Bernardini, der mit 97 Punkten von Luca Maroni zu den höchstbewerteten Weinen seiner Klasse gehört. Was für ein phänomenaler Weinwert!" - 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 97 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 ist in Serravalle Scrivia beheimatet, einem Weindorf mit gut 7.000 Einwohnern, das 20 km südöstlich von Alessandria im Piemont liegt. Das 120 ha große Anwesen wird schon seit Jahrhunderten vom Adelsgeschlecht der Marquis Figari aus Genua genutzt und umfasst neben dem 25 ha großen Weingut auch ein 4 Sterne-Hotel, ein Konferenzzentrum und einen Golfplatz.

Vinifikation

La Bollina Curtis Nova Primitivo Puglia 2016 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.