



BEATO VINI
www.beato-vini.com

Società Agricola Beato s.r.l.
Viale Giovanni Falcone 5, I-74028 Sava (TA)
Tel. +39 320 808 6800 - info@beato-vini.com
P.IVA: 02353370741

SANT'ANASTASIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOCG

2021



Rebsorte: 100% Primitivo

Erziehungsmethode: Apulischer Alberello

Alter der Rebstöcke: >20 Jahre (ökologischer Weinberg)

Ertrag: 36 Doppelzentner/Hektar

Ernte: 11.-16.09.2021; handgepflückt in kleinen 20kg Kisten

Weinbereitung und Weinausbau: mehrtägige Mazeration der Schalen, Gärung mit einheimischen Hefen bei 27-28°C. Die Schalen blieben 6 Tage lang im Wein. Reifung und Verfeinerung im Stahltank. Anschliessend Ausbau 15 Monate in 200 Liter Fässern aus französischer Eiche, von denen 1/2 neu und 1/2 im 2ten Einsatz waren, sowie 6 Monate Flaschenlagerung.

Alkohol: 15%

Gesamtalkoholgehalt: 19.40%

Zucker: 69 g/l

Anzahl Flaschen: ca. 500

Flaschengrösse: 50 cl

Jahgangsbericht: weniger Quantität, aber mehr Qualität! 2021 war im Allgemeinen ein trockenes Jahr. In den ersten Monaten gab es ein paar Tage mehr Feuchtigkeit, und der Austrieb erfolgte früher als üblich. Vom Frühjahr bis zum Herbst gab es kaum Regen. Die Sommerhitze führte zu Wachstumsstörungen, trockenen Beeren und niedrigeren Mostwerten. Durch eine strenge Auswahl und präzise Arbeit im Keller ist es uns schließlich gelungen, einen Wein von hervorragender Qualität zu erzeugen.

Verkostungsnotiz: In der Nase entfaltet sich der fruchtige Geschmack vom Primitivo mit reifen Noten von roter Fruchtmarmelade, getrockneten Feigen, Kirschen in Alkohol, Schokolade und orientalischen Gewürzen. Im Mund ist er voll, warm und einhüllend. Die Tannin Struktur ist kräftig, aber fein und samtig. Der Abgang ist mineralisch, mit einem süßen fruchtigen Nachklang.

Zum Trinken: 2024-2032

Serviertemperatur: 18 - 20° C

Zum Geniessen: Trinken Sie diesen Dessertwein als Nachtisch zu einem köstlichen Essen oder nach Lust und Laune. Er ist ein klassischer Meditationswein. Seine Süssigkeit ist betörend. Lassen Sie sich von seiner intensiven rubinroten Farbe mit granatroten Reflexen verführen. Er mildert die Salzigkeit von reifem Käse und verstärkt die pikanten Noten von Blauschimmelkäse. Er verbindet sich harmonisch mit Gebäck und geht eine starke Verbindung mit feiner Schokolade ein.