SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2024 Recastro Primitivo Terre d'Abruzzo IGP

Vignamadre | Abruzzen



Der Recastro Primitivo von Vignamadre ist ein konzentrierter, charaktervoller Rotwein aus 100% Primitivo, der die kraftvolle Seite Mittel- und Süditaliens zeigt. Die Reben stehen auf kalkig-lehmigen Böden in Südost-Exposition auf rund 280 m Höhe und werden im Cordone speronato und in Pergola erzogen. Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und sorgfältig selektiert, um maximale Reife und aromatische Dichte zu gewährleisten.
Im Keller erfolgt eine lange Maischegärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur, wodurch Farbe, Struktur und intensives Aroma extrahiert werden. Etwa 40% des Weins reifen anschließend in Eichenholzfässern, was zusätzliche Tiefe, Samtigkeit und Lagerpotenzial bringt. Der fertige Wein weist 14,5% Vol. Alkohol auf und wurde in „I Migliori Vini d'Italia" von Luca Maroni mit 97 Punkten ausgezeichnet.
Im Glas zeigt Recastro ein tiefes, intensives Rubinrot. In der Nase dominieren sehr reife rote Früchte, begleitet von floralen Noten. Am Gaumen präsentiert er sich intensiv und weich mit konzentrierten, lang anhaltenden Aromen. Bei etwa 16 °C serviert, passt er hervorragend auch an warmen Sommertagen.

Sensorik

Farbe	purpur
Duft	schwarze Pflaume, Amarenakirsche, Kakao
Geschmack	gut eingebundene Säure, kräftig, weich

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Fleischsugo, Brasato, geschmorte und gegrillte roten Fleischgerichte, gereifter Hartkäse.

Auszeichnungen

Luca Maroni | 97 Punkte | Recastro 2024

Produzent

VignaMadre ist ein Unternehmen, das aus der Leidenschaft, der Forschung und der langjährigen Erfahrung der Familie Di Carlo entstanden ist, die seit 1830 Winzer und seit 1991 Pioniere des ökologischen Anbaus sind. Die Weine werden aus autochthonen Rebsorten gewonnen, die ihre tiefgreifenden sorten- und gebietsspezifischen Eigenschaften bewahren. VignaMadre interpretiert die authentische, lebendige und wilde DNA eines jeden Weins durch ihren hohen Qualitätsstandard und maximalen Umweltschutz. Auf diesem Prinzip des "produktiven Humanismus" beruht die Art der Familie Di Carlo "Winzer" zu sein.

Gründungsjahr 1830
Anzahl der Mitarbeiter 12 Angestellte
Rebfläche 150 Hektar, 75 mit roten und 75 Hektar mit weißen Trauben
Zahl produzierter Flaschen 800 000
Rebsortenspiegel Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cococciola, Cerasuolo d'Abruzzo

Vigna Madre | Via Stortini, 32 | IT 66026 Villa Caldari (CH)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN