

ARTAS 2005

PRIMITIVO SALENTO IGT



*Artas war ein messapischer Fürst. Im Peloponnesischen Krieg, genauer im Jahr 413 v.Chr., unterstützte er Athen, mit dem die Messapier ein Freundschaftsbündnis geschlossen hatten, durch die Bereitstellung von 150 Speerwerfern bei dessen Sizilischer Expedition. Die Messapier, ein auch als Salentiner bekannter Volksstamm, waren im Süden des heutigen Apulien ansässig. Man nimmt an, dass ihr Name "Siedler zwischen zwei Wassern" bedeutet – tatsächlich erstreckte sich ihr Lebensraum ja zwischen dem Adriatischen und dem Ionischen Meer.*



**2005 Jahrgangsverlauf:** *Da es im Herbst und Winter immer wieder genügend geregnet hatte, waren, als der recht milde Frühling einsetzte, in den Böden ausreichende Feuchtigkeitsreserven vorhanden, sodass der Wachstumszyklus der Reben von Anfang an ganz normal verlief. Im Sommer wehte ständig ein Südwestwind. Das daraus resultierende warme und trockene Klima wirkte sich im Zusammenspiel mit der regelmäßigen nächtlichen Abkühlung insgesamt positiv auf die Reifung der Trauben aus, und so konnte die Lese wie gewohnt im ersten Septembertag über die Bühne gehen.*

**Rebsorten:** 100% Primitivo

**Weinberge:** Tiefgründige und trockene Böden mit Tuff- und Kalkfels. Erziehungsform "ad alberello" (Bäumchenform ohne Drahtrahmen) mit einer Stockdichte von etwa 5000 Pflanzen und Erträgen von 6 t/ha.

**Vinifikation und Ausbau:** In den ersten Septembertagen wurden die Trauben von den sonnigen Rebbergen rings um das Castello Monaci frühmorgens von Hand gelesen. Gleich nach dem Keltern wurde das Traubengut gekühlt und die niedrige Temperatur im Anschluss einige Tage beibehalten, um die charakteristischen Eigenschaften des Primitivo zu konservieren. Die Vinifizierung umschloss eine etwa 15-tägige Maischung, begleitet von häufigem, aber sanftem Umpumpen, und erfolgte bei ebenso umsichtigem Temperaturmanagement. All dies zusammengenommen verhalf dem Wein zu einer eleganten Struktur modernen Zuschnitts. Nach dem biologischen Säureabbau reifte er etwa 12 Monate in kleinen Eichenholzfässern und dann noch 6 Monate auf der Flasche.

**Weincharakteristiken:** Von strahlendem und eindringlichem Rubinrot, entfaltet der Artas einen gut artikulierten, komplexen und ätherischen Duft, dessen kräftige Waldbeeraromen sich harmonisch mit lieblichen balsamischen Akzenten und Röstkaffeenoten verbinden. Fülle und Wärme verbreitet der weiche, sehr umhüllende Geschmack, bringt dabei elegant süße Tannine ins Spiel und klingt mit gefälligen Andeutungen roter Früchte aus.

**Analysedaten:** Alkoholgehalt 14 %; Gesamtsäure 6 g/l; pH 3,68; Restzucker 4 g/l; Extrakt 37,2 g/l.

**Optimale Lagerfähigkeit:** Kühl und im Dunklen liegend aufbewahrt, 5-6 Jahre.

**Gastronomische Verbindungen:** Braten von dunklem Fleisch, Wild, Ziegenkäse und mittelalter Käse.

**Trinktemperatur:** 18 °C.