

## Primitivo Tenuta Longhe - Salento IGT



Primitivo Tenuta Longhe  
Salento IGT

**Art-Nr.:** 12864  
**Jahrgang:** 2021  
**Grösse:** 75 cl  
**Bewertung:** 18/20 BAP  
**Ausbau:** 24 Monate Tank  
**Glasempfehlung:** Rotwein  
**Servervorschlag:** Leicht gekühlt  
**Traubensorten:** Primitivo  
**Trinkreife:** 2024 - 2029  
**Appellation:** Salento IGT  
**Anbau:** Naturnah

21.50 CHF

Die Geschichte der Cantina Monsellato ganz im Süden von Apulien beginnt 1922. Über die Jahrzehnte wurden die Keller und die Weinproduktion modernisiert. Die Philosophie des Weinguts ist, authentische Weine zu produzieren, die mit Nachhaltigkeit das Terroir und den Charakter der Region Salento präsentieren. Das Weingut erstreckt sich über 20 ha. Durch die Nähe der Rebberge zum Meer am Golf von Tarent sind die Weine erstaunlich frisch.

Im Jahre 2023 hat Luca Russo als Eigentümer das Weingut zusammen mit ein paar Freunden übernommen. Dieses wird als Società Benefit mit einem sozialen und kulturellen Engagement geführt. Das Ziel ist, hervorragende Weine zu produzieren, welche die Vielfalt und Authentizität der Region aufzeigen. 2024 wurde die Cantina Monsellato von Forbes mit der Aufnahme in die «100 Eccellenze» geehrt. Diese prestigeträchtige Auszeichnung würdigt die Qualität ihrer Weine und das Engagement für Nachhaltigkeit und Innovation.

Die Trauben für diesen reinsortigen Primitivo stammen vom Landgut Tenuta Longhe. Die Rebberge mit Sand und Kiesanteilen sind hügelig mit Blick auf das Ionische Meer und das bringt viel Frische.

Der Primitivo bringt eine vollmundige Frucht mit angenehmer Fruchtsüsse. So macht Primitivo Spass, wenn er mit Ausgeglichenheit und Frische diese Rebsorte mit nur 14° zur Geltung bringt.

18/20 BAP - 2024 bis 2029.

