Petracavallo

Primitivo, Puglia IGP

, 750 ml

Italy,

9911207013

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Pasta alla Norma

Gegrillter Schwertfisch mit Peperonata

Gebratene Entenbrust mit Radicchio und eingelegten Zwetschgen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

Vito D’Onghia bewirtschaftet mit Petracavallo nur rund fünf Hektar in Mottola am Rand der apulischen Murgia, wenige Kilometer vom Golf von Tarent entfernt. Sein 2024 Primitivo stammt von Reben auf kalkhaltigen Lehmböden in rund 330 Metern Höhe. Die Trauben werden spontan mit natürlichen Hefen im Edelstahl vergoren und bleiben zwölf Tage auf den Schalen. Auf Schönung und Filtration wird verzichtet. Nach der Gärung reift der Wein sechs Monate im Edelstahl und anschließend weitere zwölf Monate auf der Flasche. Mit 13 % vol. fällt er für einen Primitivo aus Apulien vergleichsweise moderat aus.

Farbe:
Purpurrot mit violetten Reflexen.

Nase:
Der 2024 Primitivo von Vini Petracavallo ist ein erstaunlicher Vertreter seiner Sorte: Er eröffnet dicht und dunkel, ohne dabei ins marmeladige abzudriften. Frische Zwetschgen und saftige Pflaumen treffen auf Pflaumenmus, darüber liegen milde Gewürze nach Piment und Nelke. Gerade der Wechsel zwischen frischer Frucht und der weicheren, würzigeren Seite macht den Reiz aus: ein rundes, sattes Aromenspektrum mit viel dunkler Frucht und Würze, das trotz seiner Reife stets auf der frischen, hellen Seite der Macht bleibt.

Mund:
Im Antrunk bleibt er seiner dunklen Frucht treu: Rote Grütze, Heidelbeere, Brombeere und Maulbeere sorgen für die saftig-schmatzige Frucht. Bemerkenswert ist dabei seine Frische: Ohne jegliche Überreife hält seine für einen Primitivo erstaunlich ausgeprägte und agile Säure den Wein auf Spannung. Der feine Gerbstoff spielt sich vornehmlich am Zungensaum ab und konturiert ihn stillschweigend. Bei aller Fülle und dem durchaus saft- und kraftvollen Volumen bleibt der Wein animierend und ausgesprochen kühl.