

Kulinarisch: Sein gehaltvoller Körper, die feine Säure und ein präsentendes, samtiges Tannin machen ihn zum idealen Begleiter für die typisch apulische Pasta Orecchiette alle cime di rapa. Probieren Sie ihn zu Speckknödeln mit Waldpilzsoße, zu vielerlei Fleischgerichten sowie zu reifen Käsesorten. Auch zu Desserts mit dunkler Schokolade ist er unwiderstehlich.



Der Primitivo Goia del Colle DOC Riserva 2022 ist ein Kraftpaket, dabei ein wahrer Verführer! Ein dunkles, dichtgewobenes Elixier mit den Aromen reifer dunkler Beeren, getrockneter Feigen und Rumtopf, dazu kommen balsamische, leicht rauchige Noten und Macchia-Kräuter.

Der Primitivo Goia del Colle DOC Riserva 2022
Einzelflasche à 0,75l statt 24,95 € für **19,95 €* 26,60 €/l**
 Sie sparen 5 €.



Paket 33 Jahre FATALONE
6 Flaschen à 0,75l
 statt 149,70 €
 für **115,00 €* 25,56 €/l**
 Sie sparen 34,70 €.

*Aktionspreise bis 30. September 2025, solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter 089/35 63 61-0.
 GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München
 Tel: 089/35 63 61-0, Fax: 089/359 29 29, www.GARIBALDI.de
 Mail: Bestellung@GARIBALDI.de

WEINE
GARIBALDI
 DELIKATESSEN

Das ist Primitivo!



33 Jahre FATALONE Primitivo Riserva 2022



FATALONE – der „Don Juan“ oder Herzensbrecher – so nannten die Leute Filippo Petrerà, Urgroßvater des heutigen Weingutsinhabers Pasquale Petrerà. Er wurde 98 Jahre alt und bestritt sein tägliches Frühstück bis zum Schluss mit einem halben Liter Primitivo und einem halben Liter Milch, so die Erzählung. FATALONE wurde zum Beinamen der Familie.



Seit 1992 sind die Primitivos von FATALONE Teil des GARIBALDI-Sortiments und bis heute echte Preziosen! Damals kannte fast niemand in Deutschland die Rebsorte Primitivo. Inzwischen ist Primitivo ein Modewein. Zahlreiche einfachere Versionen mit hohem Restzuckergehalt sind im Weinhandel und in den Regalen zahlreicher Discounter unterwegs.

Ganz anders die Primitivo-Weine der Familie FATALONE. Die handverlesenen Weintrauben der Riserva werden mit ihren natürlichen Hefen durchgegoren, anschließend 12 Monate in Edelstahl und 750l-Eichenfässern ausgebaut und dann ohne Filtration abgefüllt. Das Ergebnis: Eine Primitivo Riserva von vielschichtigem Charakter und Langlebigkeit!



Im Herzen Apuliens in der DOC Gioia del Colle, etwa

365 m ü.M. auf dem Kalkplateau der Murge liegen die 12 Hektar der roterdigen, steinigen Weingärten der Familie Petrerà. Durch den Einsatz von Solarenergie machte Pasquale Petrerà seinen zertifizierten Bio-Betrieb zu einem der ersten CO₂-neutralen Weingüter Italiens. Auch im Keller beschreitet er unkonventionelle Wege: Mit dem Abspülen klassischer Musik fördert Pasquale die Entwicklung der Mikroflora und die Mikrooxidation im Wein. Er glaubt daran, und wir glauben an seinen Wein!

