



Aglianico



KLASSIFIZIERUNG

Puglia IGT



PRODUKTIONSGBIET

Weinberge von Torre di Santa Susanna, Salento.



REBSORTE

100% Aglianico



ALKOHOLGEHALT

13,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die im perfekten Reifezustand gelesenen Reben werden gekeltert und den Gärungsbehältern zugeführt, wo der Most 10 Tage lang bei Temperaturen von 25 – 28° C. vergärt. Danach reift der Wein 12 Monate lang in 350-Literfässern aus französischer Eiche, gefolgt von einer weiteren Ablagerung in der Flasche.

FARBE

Kräftiges, strahlendes Rubinrot.

BOUQUET

Intensiv und einhüllend, duftend, reich an Frischobst-Noten, insbesondere Kirsche, Waldbeere und Himbeere.

GESCHMACK

Im Mund entfaltet der Wein eine gute Struktur, ist rein, frisch im Fruchtgeschmack mit zart würzigen Noten, die sich im anhaltenden Nachgeschmack zeigen.

SERVIERTEMPERATUR

Sollte bei etwa 18° C. serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ideal zu Teigwaren mit leicht scharfer Soße, zu am Spieß gebratenem, rotem Fleisch und kräftigem Käse.