



Negroamaro



KLASSIFIZIERUNG

Salento IGT



PRODUKTIONSGBIET

Torre Santa Susanna,
Salento.



REBSORTE

100% Negroamaro



ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden entrappt, schonend gepresst und bei ca. 8-tägiger Schalenmazeration zur Extraktion der sortentypischen Aromen vinifiziert. Der Wein wird 12 Monate in kleinen Eichegebunden ausgebaut und nach der Abfüllung zusätzlich in der Flasche verfeinert.

FARBE

Dichtes Rubinrot.

BOUQUET

Intensives, facettenreiches Bouquet mit Noten von Weichseln, reifen roten Früchten, Marmelade und süßen Gewürzen mit Kaffee- und Kakaonuanzen.

GESCHMACK

Abgerundet, ausgewogen und überaus angenehm, mit zart mandeltönigem Nachhall im Finale.

SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 18 °C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ein körperhafter, idealer Begleiter zu rotem Fleisch – auch zu den lokaltypischen Pferdefleischgerichten – sowie gereiftem Hart- und Edelpilzkäse.