



Apulo Bianco



KLASSIFIZIERUNG

Salento IGT



PRODUKTIONSGBIET

Salento, Apulien (Süditalien)



REBSORTE

65% Fiano
35% Chardonnay



ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Reben werden sanft und delikater gepresst. Der Most wird dann einem 24-stündigem Gärungsprozess bei einer Temperatur von 5°C (41°F) unterzogen, um die aromatischen Inhaltsstoffe zu gewinnen. Die Fermentation erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 18°-20°C (64°-68°F). Anschliessend reift der Wein weiter auf seinem natürlichem Weintrub.

FARBE

Intensiv Strohgelb mit lebhaften grünen Einschläüssen.

BOUQUET

Köstlich intensiv mit herrlichen Aromen von Pfirsich, Grapefruit und Limettenschale.

GESCHMACK

Frisch und würzig, mit Spuren von exotischen Früchten und fruchtigem Charakter, abgefangen durch eine wunderbare klare Säure.

SERVIERTEMPERATUR

Zu 10 - 12° C (50-54° F).

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichneter Aperitifwein, kann aber auch eine hervorragende Begleitung eines kompletten Menüs sein. Besonders empfohlen mit Krustentieren, delikaten Pastegerichten, gegrilltem Fisch oder weissem Fleisch.



Apulo Rosso

-  **KLASSIFIZIERUNG**
Salento IGT
-  **PRODUKTIONSGBIET**
Salento, Apulien (Süditalien)
-  **REBSORTE**
75% Primitivo
25% Negroamaro
-  **ALKOHOLGEHALT**
13,5% Volumenprozent
-  **ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE**
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG
Die Reben werden sorgfältig gelesen und unhorizontalen Pressen verarbeitet. Die Fermentation erfolgt bei kontrollierter Temperatur, durch zarte Aufweichung der Traubenschalen, was einen kompletten Auszug dessen Farbe, Aromen und Polyphenolstoffe garantiert. Nach der alkoholischen, wird der Wein auch einer malolaktischen Gärung unterzogen, ein Prozess der den Gesamtsäuregehalt sinkt und den Wein im Geschmack runder und voller erscheinen lässt.

FARBE
Tief Rubinrot belebt durch violette Einschlüsse.

BOUQUET
Intensiv und fruchtig, mit Spuren von Pflaumen und getrockneten Kirschen.

GESCHMACK
Trocken mit einer beeindruckender Struktur und hervorragender Rundheit. Im Abgang weist er eine vielschichtige und anhaltende Fruchtigkeit auf.

SERVIERTEMPERATUR
Zu 16-18° C (61-64° F).

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Seine moderne Mischung macht diesen Wein zu einer perfekten Ergänzung zu herzhaften ersten Gängen, gegrilltem oder gebratenem Fleisch und mittelaltem Käse.



Fiano



KLASSIFIZIERUNG

Salento IGT



PRODUKTIONSGBIET

Agro di Torre di Santa Susanna Salento



REBSORTE

100% Fiano



ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der sanften Maischung der vollreif gereiften Trauben wird der Most mittels schonender pneumatischer Presse separiert und nach traditioneller Methode bei Temperaturregelung zwischen 18 und 20° C. vergoren.

FARBE

Intensives Strohgelb.

BOUQUET

Die maßvoll artikulierte Aromapalette bietet als Schwerpunkt reintonige Fruchtigkeit.

GESCHMACK

Gewinnende Frische im Unisono mit einer beachtlichen, von warmen Facetten geprägten Konsistenz bezeichnen den Charakter dieses Fiano, in dem sich angenehme Wahrnehmungen von gelbfleischigen Früchten und weißen Blüten evidenzieren.

SERVIERTEMPERATUR

Bei etwa 10° C. zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Besonders genussbringend als Begleiter von würzigen mediterranen Fischzubereitungen oder Gerichten mit Leguminosen (Puffbohnen und Zichorie).



Rosato



KLASSIFIZIERUNG

Salento IGT



PRODUKTIONSGBIET

Torre Santa Susanna,
Salento.



REBSORTE

100% Negroamaro



ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden entrappt, schonend gepresst und zur Extraktion der Aromen bei partieller Auslaugung der Pigmente und nur wenig Gerbstoff etwa 8 Stunden eingemaischt. Für die möglichst intakte Bewahrung des sortentypischen Duft- und Geschmacksbilds erfolgt die Vinifizierung bei Temperaturkontrolle.

FARBE

Rosafarben, auf Kirschrot mittlerer Intensität tendierend.

BOUQUET

Intensives, facettenreiches, zart fruchtiges Bouquet mit Noten von Weichseln und roten Früchten.

GESCHMACK

Angenehm strukturiert, mit fruchtigem Nachhall im langen Finale.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 - 16 °C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Passt zum ganzen Mahl, insbesondere zu würzigen Vorspeisen, Gemüse-Minestrone, Fischsuppen und - Gerichten sowie zu den lokaltypischen Weichkäse-Spezialitäten Giuncata, Mozzarella, Burrata, Stracciatella.



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.



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.



Sasseo



KLASSIFIZIERUNG

Salento IGT



PRODUKTIONSGBIET

Weinberge Torre di Santa Susanna, Salento



REBSORTE

100% Primitivo



ALKOHOLGEHALT

14,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die im fortgeschrittenen Reifezustand gelesenen Reben werden vorsichtig gekeltert und abgebeert. Der Most wird dann einem 14-tägigen Gärungsprozess bei einer Temperatur von 25 – 28°C unterzogen. Nach erfolgter Gärung reift der Wein 12 Monate lang in 350-Literfässern aus französischer Eiche, gefolgt von einer weiteren Ablagerung in der Flasche.

FARBE

Dunkles, tiefes Rubinrot.

BOUQUET

Der Geruch entfaltet einen intensiven und vollen Duft, der an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten erinnert, mit zarten, würzigen Akzenten.

GESCHMACK

Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend, warm und weich, und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

SERVIERTEMPERATUR

Sollte bei etwa 18°C serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Seine Struktur macht ihn zum idealen Wein zu den typischen Gerichten der Küche Apuliens, wie "Capriata" aus Dickbohnen und Zichorie oder zu gegrilltem, rotem Fleisch und im Ofen gebackenem Lamm.



Altemura



KLASSIFIZIERUNG

Primitivo di Manduria DOC
(Kontrollierte
Ursprungsbezeichnung)



PRODUKTIONSGBIET

Weinberge Torre di Santa
Susanna, Salento.



REBSORTE

100% Primitivo



ALKOHOLGEHALT

14% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die im fortgeschrittenen Reifezustand gelesenen Reben werden vorsichtig gekeltert und abbeert. Der Most wird dann einem 21-tägigen Gärungsprozess bei einer Temperatur von 25 – 28° C. unterzogen. Nach erfolgter Gärung reift der Wein 14 Monate lang in 350- Literfässern aus französischer Eiche, gefolgt von einer weiteren Ablagerung in der Flasche.

FARBE

Sehr intensives Rot mit violetten Einschlässen.

BOUQUET

Stark und ausgeprägt, nach roten und schwarzen Früchten, fast schon marmeladig.

GESCHMACK

Warmer, weicher, einhüllender Geschmack, nachhaltig und reich. Entwickelt am Gaumen seine Vielfältigkeit.

SERVIERTEMPERATUR

Sollte bei etwa 18°C serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Die große Weichheit und das Volumen – reich an geschmacklicher Vielfältigkeit – machen diesen Wein zu einem idealen Begleiter zu kräftigen, leckeren Speisen, sowie auch zu typischen mediterranen



Rosamaro Spumante Brut



KLASSIFIZIERUNG

Salento IGT



PRODUKTIONSGBIET

Torre Santa Susanna,
Salento.



REBSORTE

100% Negroamaro



ALKOHOLGEHALT

11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Den Most der Negroamarorebe erhält man durch eine besonders sanfte Pressung der Trauben, um die Extraktion von Farbe und Gerbstoffen (Tannine) aus den Schalen zu begrenzen. Nach der ersten Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C wird der Wein nach der Charmatmethode zu Schaumwein weiterverarbeitet, um zu gewährleisten, dass das fruchtige Aroma erhalten bleibt.

FARBE

Ein leuchtendes, zartes Rosé mit einer feinen und zarten Perlage.

BOUQUET

Angenehm intensiv und fruchtig, ein an Renetten erinnerndes Bouquet mit leichten Noten roter Beeren.

GESCHMACK

Weich und fließend am Gaumen mit Blumen- und Fruchtnoten.

SERVIERTEMPERATUR

Bei ca. 6-8°C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, aufgrund des harmonischen Geschmacks passt dieser Wein auch hervorragend zu leichten Nudelgerichten, Gemüserisotto und Suppen. Er ist der ideale Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, vor allem Fritüren und Gerichten auf der Basis von rohem Fisch.