



SAN MARZANO

Talò

NEGROAMARO SALENTO IGP



Wein: Rotwein

Rebsorte: Negroamaro

Bezeichnung: Salento IGP

Anbau: Spalier

Stockdichte: 4.500 Wurzelstöcke pro Hektar

Anbaugebiet: San Marzano (TA), Salento, Apulien, zirka 100 Meter über dem Meeresspiegel. In diesem Gebiet herrschen hohe Temperaturen mit geringen bis mittleren Niederschlagsmengen

Boden: Wenig tiefer mittelmäßig lehmiger guter Skelettboden

Lese: Mitte September

Vinifizierung: Temperaturkontrollierte Mazeration und alkoholische Gärung auf ausgewählten Hefen für einen Zeitraum von zirka 10 Tagen

Veredelung: 4 bis 6 Monate in Fässern aus französischem Eichenholz

Organoleptische Eigenschaften: Purpurrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensiver, anhaltender Duft mit Nuancen von schwarzer Johannisbeere, Waldfrüchten und Vanille sowie würzigen und balsamischen Noten. Körperreicher, samtiger und harmonischer Wein mit langem und saftigem Abgang

Speisenbegleiter: Deftige Vorspeisen, Fleisch, Käse

Serviertemperatur: 16 bis 18°C

WINE SHARING BEAUTY

