



# SAN MARZANO

## Talò

PRIMITIVO MERLOT SALENTO IGP

**Wein:** Rotwein

**Rebsorte:** 50% Primitivo, 50% Merlot

**Bezeichnung:** Salento IGP

**Stockdichte:** 4.500 Wurzelstöcke pro Hektar

**Anbau:** Spalier

**Stockdichte:** 5.000 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 tendenziell lehmiger guter Skelettboden

**Lese:** Erste Septemberhälfte

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

**Veredelung:** 4 bis 6 Monate in französischen Eichenfässern

**Organoleptische Eigenschaften:** Sehr intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen; Duft von reifen roten Früchten, Kirschen, Waldfrüchten; leichte Zimtnuancen. Die bemerkenswerte Struktur wird von samtigen Tanninen und einem langen gefälligen Abgang bereichert

**Speisenbegleiter:** Deftige Vorspeisen, rotes Fleisch, Wild und Hartkäse

**Serviertemperatur:** 16 bis 18°C



WINE SHARING BEAUTY

