



LINIE CRUS

ROSSO DELLE PADULE

Ein harmonischer, **süßer und würziger Wein**, der Geschichten von Urbarmachung, Schlachten und Schatzsuchen erzählt.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Puglia Rosso IGP.

PRODUKTIONSZONE

Puglia.

ALTER DER REBKULTUREN

20 - 25 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT

Sandig und kalkhaltig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM

Gegenspalier mit Guyot-Erziehungssystem.

REBSORTE

Mischung aus einheimischen apulischen Reben.

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

4000

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

75 q.li.

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

50 Liter.

LINIE CRUS / ROSSO DELLE PADULE

LESEPERIODE

Die letzten zehn Tage im September.

VINIFIKATION

Welken: an der Pflanze durchgeführt: Die Methode besteht darin, den Fruchtkopf zu schneiden, damit der Saft nicht in die Traube gelangt; dann bringt die Sonne Süditaliens die Trauben in die richtige Konzentration.

AUSBAU

Nach einem sanften Entrappen werden Traubenschalen und Most 4 Tage lang mazeriert (4-5° C). Die alkoholische Gärung beginnt bei einer kontrollierten Temperatur (28-30°C) für die ersten 2 Tage der Gärung; dann wird die Temperatur bis zum Ende der Gärung wieder auf 22-24° C gebracht. Anschließend erfolgt das Pressen und die malolaktische Gärung.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Der „Appassimento“ (*Strohwein aus getrockneten Trauben*) hat eine intensive rote Farbe mit einem Hauch von Veilchen und ist ein weicher und harmonischer Wein mit einem süß-fruchtigen Geschmack mit einem Hauch von roten Früchten und gerösteten Gewürzen, gut gemischt in einer anhaltenden Struktur.

SERVIEREMPFEHLUNG

Er passt zu gebratenem rotem Fleisch, Hauptgerichten und Käse.

OPTIMALE LAGERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C Vor dem Servieren dekantieren.

ALKOHOL (% VOL): 16,5%

GESAMTSÄURE (G/L): 5,95

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L): 0,45

SO₂ (MG/LT): 120 - 160

PH: 3,68

RESTZUCKER (G/L): 9

VERFÜGBARES FORMAT: 0.75 LT.