



LINIE SELEZIONE

CURTIRUSSI NEGROAMARO

Ein Wein mit einem starken und intensiven Charakter. Furchtlos, wie der Ritter, der die Werte des Guten und Authentischen verteidigt.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZONE

Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN

30 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Kalkig.

REBEN ERZIEHUNGSSYSTEM

Alberello Pugliese.

REBSORTE

100% Negroamaro

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

4500

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

80 q.li.

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

65 Liter

LINIE SELEZIONE / CURTIRUSSI NEGROAMARO

LESEPERIODE

Zweites Septemberdrittel

VINIFIKATION

Klassisch, mit ausgedehntem maischekontakty für eine optimale extraktion von farbe, aroma und tanninen - voraussetzung für eine gute struktur und mithin später eine perfekte flaschenalterung.

AUSBAU

Der nach abschluss der gärung vom geläger getrennte wein vollendet nach einem ersten jahr im stahltank seinen ausbau in großen eichenfässern.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Tiefrot mit violettem anflug; markantes würzbukett, Noten von roten Früchten; ausgewogenes tannin.

SERVIEREMPFEHLUNG

Vorzüglich zu braten, wild, pikant gewürzten gerichten und wurstwaren, Pasta und Fleischsaucen, gereiftem Käse, Trockenfrüchten.

OPTIMALE LAGERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C

ALKOHOL (% VOL): 13,5%

GESAMTSÄURE (G/L): 5,1

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L): 0,35

SO2 (MG/LT): 70

PH: 3,56

RESTZUCKER (G/L): 2

VERFÜGBARES FORMAT: 0.75 LT, 1.5 LT, 3 LT.