

MONTEPETROSO

MOCAVERO®



QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

PRODUKTIONSZONE

Das Salento umfasst die Verwaltungsgebiete der Provinzen Brindisi, Lecce und Taranto.

ALTER DER REBKULTUREN

60 - 70 Jahre

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Sandig

REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Alberello Pugliese

REBSORTE

100% Primitivo

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

4.500

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

4.500 kg

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

65 l

LESEPERIODE

Letztes Septembertertel

VINIFIKATION

Besonders aufmerksame Temperaturkontrolle. Die Maischung dauert so lange, wie auch die alkoholische Gärung in Anspruch nimmt: Erst nach deren Abschluss wird der Wein von der Maische abgezogen.

AUSBAU

Nach dem Abpressen reift der Wein 18 Monate in Barriques und neuen Tonneaux, wobei er in regelmäßigen Abständen aufgerührt wird.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Violett strahlendes, eindringliches Rot; Anspielungen auf Gewürze und Konfitüre im intensiven Duft; ausgewogenes Tannin.

SERVIEREMPFEHLUNG

Exquisit zu Braten, Wild, pikant gewürzten Gerichten und gereiftem Käse.

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR

18 - 20° C

ALKOHOL (% VOL)

15

GESAMTSÄURE (G/L)

5,7

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L)

0,43

SO₂ (MG/L)

80

PH

3,50

RESTZUCKER (G/L)

3,5