



LINIE CLASSICI

NEGROAMARO

Ein Wein, der die intensiven Düfte des Salento, der Heimat und der Liebe in sich vereint.

QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. - Indicazione Geografica Protetta.

PRODUKTIONSZON

Salento (Provinzen Lecce, Brindisi und Taranto).

ALTER DER REBKULTUREN

15 - 20 Jahre.

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Kalkig.

REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier.

REBSORTE

100% Negroamaro.

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

6000

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

90 q.li.

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

65 -70 Liter.

LINIE CLASSICI / NEGROAMARO

LESEPERIODE

Zweites Septemberdrittel.

VINIFIKATION

Klassisch, mit ausgiebiger Maischung, um aus den Schalen vermehrt Farbpigmente herauszulösen.

AUSBAU

Nach Abschluss der Fermentation verfeinert sich ein Teil des Weins 3-4 Monate in Barriques. Vor seiner Abfüllung wird der fertige Wein stabilisiert und filtriert.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

InsViolette spielende, eindringliche rote Farbe; intensives Waldbeerenbukett; harmonische Tanninstruktur im Geschmack.

SERVIEREMPFEHLUNG

Exquisit zu Braten und gereiftem Käse, vorzüglich auch zu Pasta mit Bologneser Fleischsauce.

OPTIMALE LAGERTEMPERATUR: 16 - 18 °C

OPTIMALE TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C

ALKOHOL (% VOL): 13%

GESAMTSÄURE (G/L): 5,2

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L): 0,33

SO2 (MG/LT): 85

PH: 3,20

RESTZUCKER (G/L): 1,8

VERFÜGBARES FORMAT: 0.75 LT.