

NEGROAMARO ROSSO

MOCAVERO®



QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

PRODUKTIONSZONE

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

ALTER DER REBKULTUREN

15 - 20 Jahre

BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Kalkig

REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier

REBSORTE

100% Negroamaro

WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

6.000

TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

9.000 kg

WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

65-70 l

LESEPERIODE

Zweites Septemberrdrittel

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

Ins Violette 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 TRINKTEMPERATUR

18 - 20° C

ALKOHOL (% VOL)

13

GESAMTSÄURE (G/L)

5,2

FLÜCHTIGE SÄURE (G/L)

0,33

SO₂ (MG/L)

85

PH

3,20

RESTZUCKER (G/L)

1,8