

SIRE 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 Septemderdrittel

VINIFIKATION

Klassisch, mit ausgiebiger Maischung, um aus den Schalen vermehrt Farbpigmente herauszulösen. Nach Trennung der festen Bestandteile (Maische) von der Flüssigkeit fermentiert diese in Edelstahlbehältern weiter.

AUSBAU

Bei Abschluss der alkoholischen Gärung wird der Wein vom Geläger getrennt, um dann etwa 1 Jahr in Edelstahl zu reifen. Danach wird er stabilisiert, filtriert und abgefüllt.

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