

# TELA DI RAGNO

MOCAVERO®



## QUALITÄTSBEZEICHNUNG

Salento I.G.P. Indicazione Geografica Protetta

## PRODUKTIONSZONE

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

## ALTER DER REBKULTUREN

10 - 15 Jahre

## BODENBESCHAFFENHEIT

Tonig - Kalkig

## REBENERZIEHUNGSSYSTEM

Alberello Pugliese - Spalier

## REBSORTE

50% Aglianico, 50% Cabernet Sauvignon

## WEINSTÖCKE PRO HEKTAR

3.500 beim Alberello Pugliese, 5.000 beim spalliera

## TRAUBENERTRAG PRO HEKTAR

8.000 kg

## WEINAUSBEUTE PRO 100 KILOGRAMM TRAUBEN

65 l

## LESEPERIODE

Ende September (Cabernet) bzw.  
Anfang Oktober (Aglianico).

## VINIFIKATION

Klassisch, mit langer Maischung  
bei kontrollierter Temperatur.

## AUSBAU

12 Monate im Holzfass und  
6 Monate in der Flasche.

## ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Violett funkelndes, eindringliches Rot;  
intensiver, nachhaltiger Duft von harmonischer  
Würze; am Gaumen warm und ausgewogen  
tanninhaltig, schön ausbalanciert  
und persistent.

## SERVIEREMPFEHLUNG

Exquisit zu Braten, Wild, pikant gewürzten  
Gerichten und gereiftem Käse – ein Wein für  
besondere Anlässe.

## OPTIMALE TRINKTEMPERATUR

18 - 20° C

## ALKOHOL (% VOL)

13

## GESAMTSÄURE (G/L)

5,3

## FLÜCHTIGE SÄURE (G/L)

0,41

## SO<sub>2</sub> (MG/L)

78

## PH

3,50

## RESTZUCKER (G/L)

2,7