

ENNEORO

NEGROAMARO SALENTO IGP



TRAUBEN

100% Negroamaro.

ANBAUGEBIET

Francavilla Fontana (Br).

ANBAUSYSTEM

Guyotschnitt.

ZEITPUNKT DER WEINLESE

Mitte September. Handlese.

WEINBEREITUNG

Nach dem Pressen und dem Entbeeren gärt der Wein rund 8-10 Tage auf den Schalen. Die Gärtemperatur wird bei 23-24°C gehalten. Es erfolgt ein regelmässiges Umwälzen.

VEREDLUNG

Der Wein reift 5 Monate im Stahlbehälter und 1 Monat in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensiv rote Farbe mit lila Reflexe; feines und typisches Bouquet, das an reifes Obst und an Johannisbeer- und Himbeerkonfitüre erinnert; vollmundiger, ausgeglichener Geschmack und gute Frische.

IDEALE BEGLEITUNG

Passt hervorragend zur mediterranen Küche, opulenten ersten Gänge, Braten sowie Käse.

SERVIERTEMPERATUR

18°C.

