

# DAMA

## NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGP



### TRAUBEN

100% Negroamaro.

### ANBAUGEBIET

Francavilla Fontana (Br).

### ANBAUSYSTEM

Guyotschnitt.

### ZEITPUNKT DER WEINLESE

Erste Dekade September. Handlese.

### WEINBEREITUNG

Die Trauben bleiben 6 bis 8 Stunden in Kontakt mit den Schalen, wodurch die typische Farbe und das typische Aroma der Rebsorte Negroamaro erzielt werden. Der Vorlaufmost gärt bei 11-12°C in Edelstahlbehältern.

### VEREDLUNG

Der Wein reift 4 bis 5 Monate im Stahlbehälter und 1 Monat in der Flasche.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensiv rosa Farbe mit starken Funken und einem angenehm fruchtigen Abgang nach Himbeeren und Erdbeeren. Hervorragend vollmundig und anhaltend.

### IDEALE BEGLEITUNG

Ideal als Aperitif oder zu Nudelgerichten, weisses Fleisch und Fisch.

### SERVIERTEMPERATUR

12°C.