

MESSAPICO

SALICE SALENTINO DOP



TRAUBEN

80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera.

ANBAUGEBIET

San Donaci (Br).

ANBAUSYSTEM

Gobelet-Erziehung (5.000 Stöcke pro ha).

ZEITPUNKT DER WEINLESE

Zweite Dekade September. Handlese.

WEINBEREITUNG

Nach dem Pressen und dem Entbeeren gärt der Wein rund 12-15 Tage auf den Schalen. Es erfolgt ein regelmässiges Umwälzen und Überpumpen (délestage).

Die Gärtemperatur wird bei 23-24°C gehalten.

VEREDLUNG

Der Wein reift 18 Monate im Stahlbehälter und 6 Monate in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensiv rubinrote Farbe mit granatfarbenen Funken; elegantes, angenehmes, fruchtiges und leicht blumiges Bouquet; vollmundiger Geschmack, gute Tannine.

IDEALE BEGLEITUNG

Passt hervorragend zu Wild, Braten und Käse.

SERVIERTEMPERATUR

Dekantieren und bei 18°C servieren.

