



NEGROAMARO DEL SALENTO IGT – BIO

Rebsorte

Negroamaro

Land/ Anbaugebiet

Salento

Auslobung

Dieser kräftige, feinstrukturierte Biorotwein stammt aus der Region Salento

(Apulien), der Stiefelspitze Italiens. Er wird aus der Rebsorte Negroamaro

gekeltert. Der Rebschnitt erfolgt nach der traditionellen apulischen

Buscherziehung, auch Alberello oder Gobelet genannt:

Die Rebstöcke werden lediglich ca. 30 cm hoch und die Rebtriebe wachsen frei nach oben. Die Erträge bleiben dabei natürlich niedrig. Die Lese erfolgt selektiv von

Hand und die entrappten Trauben vergären ca. 10 Tage lang. Ein Teil des Weines reift anschließend 6 Monate in Eichenfässern. Masso Antico Negroamaro ist ein herrlich fruchtiger und ausbalancierter Rotwein mit einer schönen Nachhaltigkeit.

Kurzbeschreibung

Purpurrote Farbe, intensiver Duft, erinnert an schwarze Johannisbeeren, ausgewogen und samtig

Empfehlung

Zu rotem Fleisch, Lamm, gegrilltem Gemüse und würzigem Hartkäse

Trinktemperatur

16 - 18 °C

Flasche

Borgognotta Authentique

Eigenschaften

Alkohol: 13,5 % vol.

Restzucker: ca.8,0 g/l



SCHENK
ITALIAN · WINERIES

MASSO  ANTICO