

## "Maru" Negroamaro IGT



Name: "Maru" Negroamaro IGT

Artikel Nr.: 2027

Hersteller: Castello Monaci

Herkunft: Italien Region: Apulien

Rebsorte: 100% Negroamaro

Farbe / Art: Geschmack: trocken Inhalt: 0.75 Liter Jahrgang: 2023 Enthält: Sulfite

Alkoholgehalt: 13,0%

Beschreibung: Granatrote Tönung. Intensiver Duft, vollmundig und trotz der leicht bitteren Note angenehmer, runder Geschmack

von ausgezeichneter Struktur.

Herstellung: Die Reben stehen auf kalk-, lehm- und kieselhaltigen, tiefgründigen und trockenen Böden. Der Reb-Erziehung nach

> dem Prinzip des Alberello pugliese im Guyot-System sowie dem beschränkten Hektarertrag von durchschnittlich 7500 kg verdankt das Lesegut die hohe Qualität. Die Handlese erfolgt in den frühen Morgenstunden. Die Vinifikation wird in Edelstahlbehältern bei zehntägiger, von häufigem Umpumpen begleiteter Maischung vorgenommen. Im Anschluss an die malolaktische Säureumwandlung wird ein Teil des Weins 6 Monate in unterschiedlich stark angerösteten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, während sich der Rest in

Stahltanks verfeinert.

Hersteller-Im Jahre 1480 entstand in Salice Salentino das Schloss Castello Monaci. 1970 gründete die Familie Seracca das information:

gleichnamige Weingut. Auf der schmalen Halbinsel Salento bieten Boden und Klima beneidenswerte

Voraussetzungen für den Weinbau von typischen einheimischen Rebsorten wie Malvasia Nera, Primitivo und Negroamaro. In seiner innovativen Kellerei verleiht Castello Monaci der Kraft der Sonne Apuliens vollen Ausdruck.

Heute werden auf 150 ha rund 2.200.000 Flaschen pro Jahr produziert.

Servier-Passt gut zu gebratenem oder geschmortem dunklen Fleisch, auch Lamm oder gereiftem Käse. Trinktemperatur

empfehlung: 16-18°C.

Analysewerte: Alkoholgehalt: 13,0%

Restzucker: 3,0 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l

Lagerfähigkeit: 5-6 Jahre

Auszeichnungen: Silbermedaille Mundus Vini für Jahrgang 2016.