MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Tempio di Giano" Negroamaro Salento IGP



Name:	"Tempio di Giano" Negroamaro Salento IGP
Artikel Nr.:	1398
Hersteller:	Vetrère
Herkunft:	Italien
Region:	Apulien
Rebsorte:	Negroamaro
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Rubinrot mit lilafarbenen Reflexen. Andeutungen von Kirschen und Pflaumen. Frisch, elegant und geschmeidig mit geschickt ausbalancierten Tanninen.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf einer Höhe von nur ca. 20 Metern über dem Meeresspiegel. Die Trauben werden reif geerntet, abgebeert und sanft gepresst. Der Most wird in rostfreien Edelstahltanks bei streng kontrollierten Temperaturen fermentiert. Im Anschluss ruht der junge Wein 4 Monate lang in den Edelstahltanks, danach weitere 2 Monate auf den Flaschen.
Hersteller-information:	Das Weingut Vetrère, dessen Spuren bis ins Jahr 1600 zurückreichen, wird heute von den Schwestern Annamaria und Francesca Bruni geleitet, die den femininen, finessereichen Stil der Weine prägen. Vetrère bewirtschaftet rund 300 ha Weinberge, die ca. 8 km vom ionischen Meer entfernt liegen. Auf jedem Hektar stehen 5000 Rebstöcke und die Erträge werden sehr stark reduziert, so dass lediglich 9000 kg Trauben pro ha erzielt werden. Das entspricht rund 7-8 Weintrauben pro Rebstock.
Servier-empfehlung:	Ausgezeichnet zu Pasagerichten mit Tomatensoße, frischem Fisch oder mittelaltem Käse. Empfohlene Trinktemperatur ca. 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 8,5 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.