



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Appassimento Negroamaro Passito Salento IGT



Name:	Appassimento Negroamaro Passito Salento IGT
Artikel Nr.:	2071
Hersteller:	Contri Spumanti
Herkunft:	Italien
Region:	Salento
Rebsorte:	100% Negroamaro
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	halbtrocken
Inhalt:	0.75
Jahrgang:	2016
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Intensive Aromen von überreifen Beeren und Pflaumen. Ätherische Düfte von Lakritz, Schokolade und schließlich Nuancen von süßen Gewürzen. Vollmundig und kräftig mit weichen, reifen Tanninen und einer ausgewogenen Struktur.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf sonnenverwöhnten Hängen unweit von der Mittelmeerküste. Die Böden sind hauptsächlich lehmig mit kalkhaltiger Struktur, durchzogen von steinigen, mineralienreichen, roten Erdschichten. Die Ernte findet Ende September und Anfang Oktober statt, nachdem die reifen Trauben am Rebstock getrocknet sind. Die Trauben werden sanft gepresst und mazeriert, um die Farbe und die weichen Tannine zu extrahieren. Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks unter ständigem Umpumpen. Der Wein ruht für kurze Zeit in Stahltanks, bevor er auf Flaschen gefüllt wird.
Servierempfehlung:	Perfekt zu Gerichten mit rotem Fleisch, Wild oder würzigem Käse. Empfohlene Serviertemperatur ca. 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: 15 g/l Säuregehalt: 6,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre