



MASSERIA  
CAPOFORTE



## NEGROAMARO ROSATO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### BEZEICHNUNG

Negroamaro IGT Salento Rosato

### REBSORTEN

Negroamaro

### GESCHMACKSNOTEN

#### AUSSEHEN

Wein mit einem pfirsichblütenrosa Farbton.

#### GERUCH

Feines, fruchtiges Bukett mit kleinen roten Früchten, Litschi, Pfirsich und Banane, blumig mit Rose und Veilchen.

#### GESCHMACK

Frischer Geschmack mit ausgewogener Säure, harmonisch, salzig, leicht würziger und trockener Abgang. Angenehm mit hervorragender Trinkbarkeit.

#### SÄURE

5,7 g/l

#### RESTZUCKER

2 g/l

#### ALKOHOLGEHALT

12,5% vol

### VINIFIKATION

#### ERTRAG PRO HEKTAR

90 q/ha

#### WEINLESE

Erste Septemberdekade.

#### GÄRUNG

Weißweibereitung, ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur von 18 °C.

#### VEREDELUNG

In Stahltanks über einen Zeitraum von 5 Monaten mit Beständigkeit an eigener Hefe.

### PRODUKTIONSGBIET

#### LAGE

In der Küstenregion in 35 km Entfernung von der Stadt Taranto.

#### HÖHENLAGE

Über dem Meeresspiegel.

#### EXPOSITION

Nord-Süd.

#### BODENART

Sandiger Lehmboden, reich an Tuff.

#### PFLANZENDICHTE

5.000 Pflanzen/Hektar.

#### ERZIEHUNGSFORM

Kordon-Erziehung

### VERKOSTUNG

#### KOMBINATIONEN

Sehr vielseitiger Wein, von Vorspeisen zu ersten Gängen auf Basis von Gemüse und Fisch. Hervorragend auch mit weißem Fleisch. Ideal als Aperitif.

#### SERVIERTEMPERATUR

11-12 °C beim Entkorken der Flasche zum Zeitpunkt des Verzehrs.

#### GLAS

Großer Tulpenkelch.

