



MASSERIA
CAPOFORTE



ARCORATO AGLIANICO SALENTO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BEZEICHNUNG

IGT Salento

REBSORTEN

Aglianico

DEGUSTATIONSNOTIZEN

AUSSEHEN

Intensives rubinrot.

GERUCH

Intensiver und komplexer Duft, es dominiert die orientalische Würze mit Zimt, Muskatnuss und Pfeffer, begleitet von Nuancen von Tabak, geröstetem Kaffee und leichter Vanille. Im Abgang zeigen sich Anzeichen von roten Früchten mit Kirsche und Erdbeere.

GESCHMACK

Eleganter, reichhaltiger, warmer Wein mit einer klaren Säure. Am Gaumen ist der Wein angenehm würzig, lang mit trockenem und anhaltendem Abgang. Die großartige Struktur und die vorhandenen Gerbstoffnote kündigen über die Zeit eine lange und edle Entwicklungsreise an.

SÄURE

6,5 g/l

RESTZUCKER

1,2 g/l

ALKOHOLGEHALT

15,5 % vol

VINIFIZIERUNG

ERTRAG PRO HEKTAR

70 q/ha

LESEPERIODE

Erste Oktoberdekade.

VERBLEIB AUF DER MAISCHE

Die gepressten und entrappten Trauben werden für einen Zeitraum von mindestens 2 Wochen in Mazerierkessel gegeben.

Während dieses Zeitraums werden die Praktiken des Unterstoßens, des Überpumpens und der Délestage abgewechselt.

GÄRUNG

Beim Abstich wird der Wein bei kontrollierter Temperatur dekantiert und fermentiert.

AUSBAU

Veredelung in französischen Eichenfässern für einen Zeitraum von mindestens 24 Monaten.

ANBAUGEBIET

LAGE

Im Küstengebiet 35 km von Tarent entfernt.

HÖHENLAGE

Auf Meereshöhe.

EXPOSITION

Nord/Süd.

BODENBESCHAFFENHEIT

Lehm-/Sandboden, reich an Tuffgestein.

PFLANZDICHT

5.000 Pflanzen/Hektar.

ERZIEHUNGSFORM

Kordon-Erziehung.

DEGUSTATION

PASSEND ZU

Wein mit hervorragenden Alterungsqualitäten. Hervorragend zu ersten Gängen mit Fleischsauce, rotem Fleisch und Wild, ideal zum Abschluss der Mahlzeit mit gereiftem Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR

18 °C Entkorken der Flasche zum Zeitpunkt des Konsums. Flasche an einem kühlen und trockenen lichtgeschützten Ort aufbewahren.

GLAS

Ballon

