



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 Doppelzentner/Ha

WEINLESE

Erste Septemberdekade.

GÄRUNG

Weißweinbereitung, 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.

