



MASSERIA  
CAPOFORTE



## NEGROAMARO SALENTO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### BEZEICHNUNG

Negroamaro IGT Salento

### REBSORTEN

Negroamaro

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

#### AUSSEHEN

Von rubinroter Farbe. Intensiv und tiefgründig.

#### GERUCH

Intensiver, vielschichtiger Duft, beherrscht von reifer, roter Frucht und zarten Nuancen von Vanille und Kakao, im Finale das Aroma von Tabak und Kaffee.

#### GESCHMACK

Ein reichhaltiger, warmer Wein, von richtiger Säure, harmonisch und schmackhaft. Die Duftnoten kehren am Gaumen wieder, getragen von einem ausgeprägten Alkohol, aber zart und nie ungestüm. Lässt dezente aber angenehme Tannine erkennen, die ihn angenehm und süffig machen. Von guter Länge und trocken im Finale.

#### SÄURE

6 g/l

#### RESTZUCKER

4,5 g/l

#### ALKOHOLGEHALT

15,5% vol

### VINIFIZIERUNG

#### ERTRAG PRO HEKTAR

65 q/ha

#### LESEPERIODE

Ende September.

#### VERBLEIB AUF DER MAISCHE

Die entrappten und zerdrückten Trauben bleiben für ca. 2 Wochen in eigenen Maischebehältern, wo sie abwechselnd Remontage, Umfüllung und Délestage unterzogen werden.

### GÄRUNG

Nach dem Abstich wird der Jungwein dekantiert und bei kontrollierter Temperatur vergoren.

### AUSBAU

Ausbau im Holzfass für eine Dauer von 12 Monaten.

### ANBAUGEBIET

#### LAGE

Im Küstengebiet 35 km von Tarent entfernt.

#### HÖHENLAGE

Auf Meereshöhe.

#### EXPOSITION

Nord/Süd.

#### BODENBESCHAFFENHEIT

Lehm-/Sandboden, reich an Tuffgestein.

#### PFLANZDICHTE

8000 Stock/Hektar (Buscherziehung) und 5000 Stock/Hektar (Kordonziehung).

#### ERZIEHUNGSFORM

Busch- und Kordonziehung.

### DEGUSTATION

#### PASSEND ZU

Wein von guter Lagerfähigkeit. Vorzüglich zu kräftigen Vorspeisen, dunklem Fleisch und Wild. Ideal auch zu Hartkäse.

#### SERVIERTEMPERATUR

18°C, Flasche erst kurz vor dem Verzehr entkorken. Flasche kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.

#### GLAS

Ballon.

