

NEGROAMARO ROSATO

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

ANBAUGEBIET

Guagnano (Le), Campi Salentina (Le).

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Zapfenkordon (4.500 Rebstöcke pro ha).

LESEZEITPUNKT

Zweite Septemberhälfte.

WEINBEREITUNG

Die Beeren durchlaufen eine Maischestandzeit von 12-14 Stunden, um aus den Schalen den gewünschten Farbton und die Aromasubstanzen zu gewinnen, die typisch für die Rebsorte Negroamaro sind. Der Vorlaufmost vollzieht seine alkoholische Gärung in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 14-15°C.

AUSBAU

In Edelstahlbehältern bis zur Flaschenabfüllung.

LAGERFÄHIGKEIT

Sofort trinkbereit, kann aber auch 1-2 Jahre lagern.

SERVIERTEMPERATUR

11°C.

