

# TERESAMANARA

I.G.T. SALENTO • NEGROAMARO

## ANBAUGEBIET

Guagnano (Le).

## REBERZIEHUNGSSYSTEM

Spalier mit Zapfenkordon und  
Bäumchenerziehung (5.000 Rebstöcke pro ha).

## LESEZEITPUNKT

Ende September.

## WEINBEREITUNG

Nach dem Pressen verweilt der Most während  
einer Maischestandzeit von 12-15 Tagen in  
Kontakt mit den Schalen.  
Die Gärtemperatur beträgt 26°C.

## AUSBAU

Nach Beendigung der malolaktischen Gärung  
reift der Wein 12 Monate in Barriques aus  
französischer Eiche.

## LAGERFÄHIGKEIT

Der reinsortige Negroamaro bietet erstaunliche  
Überraschungen, lässt man ihn 4-6 Jahre reifen.

## SERVIERTEMPERATUR

18°C.

