

Quaranta

Negroamaro IGT



Anbaugebiet: Italien - Apulien, Salento

Jahrgang:	2022	Geschmack:	trocken
Alkohol:	13,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,8 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	10 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100 % Negroamaro		

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Nudel- und Fleischgerichten sowie kräftigem Käse.

Beurteilung:

Rubinrot mit feinduftigem Bouquet, würzig-aromatisch mit charaktervollen Säure, im Abgang weich und harmonisch mit Alterungspotenzial

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende September bis Ende Oktober. Es werden nur vollreife Trauben gelesen.

Gesteuertes Kühlgährverfahren bei 25 Grad, Filtration, Stabilisation.
Anschließend reift der Wein für 8 Monate im Edelstahl.

Weinerzeuger:

Die Cantine Ionis liegt in Martina Franca, direkt zwischen dem Ionischen Meer und der Adria und gehört zur Region Apulien (Salento, im Absatz des ital.Stiefels) Apulien ist die „flachste“ Region Italiens und bekannt für ihre heißen Sommer und milden Winter. Die Böden sind überwiegend kalkhaltig, was dem Wein seinen vollfruchtigen, leicht würzigen Charakter verleiht.



Art.-Nr.: 06855-22

