

Quaranta

Negroamaro Appassimento DOP



Anbaugebiet: Italien - Apulien, Salento

Jahrgang:	2020	Geschmack:	trocken
Alkohol:	14,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,9 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	15 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	80% Negroamaro und 20% Malvasia nera		

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu würzigen Fleischgerichten und kräftigem Käse.

Beurteilung:

Tiefdunkles Purpurrot, Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Waldbeeren und Johannisbeeren. Am Gaumen konzentrierte dunkle Früchte, eine milde sehr harmonische Säure und eine feine Fruchtsüße im Nachklang beeindruckend.

Ernte / Herstellung:

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

Ausgesuchte Trauben von hoher Qualität werden am Ende der Ernte vollreif per Hand gelesen. Die Trauben werden für 6 Wochen in Körben gelagert und getrocknet. Dabei verlieren die Beeren Wasser und der Extraktgehalt steigt. Anschließend werden die getrockneten Trauben gepresst und zu Wein verarbeitet. Eine lange Standzeit auf der Maische garantiert eine dunkelviolette Farbe und intensive Fruchtaromen. Anschließend verweilt der Wein zur Reife für 8 Monate im Edeltank, bevor er gefüllt wird.

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.: 06861-20

