

Quaranta

Quaranta Nero di Troia DOP



Anbaugebiet: Italien - Apulien, Salento

Jahrgang:	2021	Geschmack:	halbtrocken
Alkohol:	13,5 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	6,1 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	10 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100% Nero di Troia		

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu gereiften Käsesorten, Wurstspezialitäten, gegrilltes Fleisch und Wildfleisch.

Beurteilung:

Intensiver Nero di Troia mit Aromen von roten Beerenfrüchten wie Brombeere und Johannisbeere sowie ein hauch Gewürze. Gute Struktur und langer Abgang!

Ernte / Herstellung:

Die vollreifen Trauben werden in den frühen, kühlen Morgenstunden gelesen. Die Erntezeit liegt Ende September bis Ende Oktober.

Gesteuertes Kühlgährverfahren bei 25 Grad, Filtration, Stabilisation.

Anschließend reift der Wein im Edelstahltank.

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.: 06868-21

