



Negroamaro IGT

Erzeuger:	A Mano
Herkunft:	IGT-Anbaugebiet Apulien Weinberg im Herzen des Salice Salentino
Rebsorten:	100% Negroamaro



Ausbau/Reife: Vergärung im Stahltank bei einer Temperatur von 18°C, nach dem Abstich Mitte November wird der Wein in einen unterirdischen Zementbottich gefüllt, um dort bei einer maximalen Temperatur von 10°C zu ruhen, danach zwei Monate Verfeinerung auf der Flasche.

Eigenschaften: Dichtes, kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Feine, delikate, blumige Aromen, die an Rosen erinnern, sowie kräftige Noten reifer Früchte wie frisch gepresste Beeren, Schwarzkirsche und Gwürze. Ein ausdrucksstarker, gehaltvoller, körperreicher Wein mit dezenten, weichen Tanninen und einer feinen Bitternote im Abgang. Sehr elegant und weich, mit guter Länge. Er kann für lange Zeit altern und die Komplexität eines gereiften Burgunders erreichen.

ideal zu: Gerichten der mediterranen Küche, gegrilltem Fleisch, Braten, Wild, Gerichten, die mit frischen Kräutern wie Thymian, Rosmarin oder Basilikum gewürzt sind.

Besonderheiten: Die Rebsorte Negroamaro ist eine alte, autochthone Rebsorte Süditaliens, die vor allem in Apulien gute Ergebnisse erbringt. Allerdings nur, wenn man den Ertrag konsequent reduziert. Negroamaro braucht etwas Schatten, um seine herrlichen und ungewöhnlichen Aromen zu entfalten; dies wird durch die Tellis-Spaliererziehung erreicht. Elvezia Sbalchiero und Mark Shannon arbeiten mit Vertragswinzern in Apulien, von denen sie das beste und gesündeste Traubengut aussuchen können.