



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 Kirsche und Schwarzkirsche. Ein ausdrucksstarker, gehaltvoller, körperreicher Wein mit dezenten, weichen Tanninen und einer feinen Bitternote im Abgang. Sehr elegant und weich, mit guter Länge.

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

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 rote Gläser für Jahrgang 2008
2 Gläser für Jahrgang 2007

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.

Elvezia Sbalchiero und Mark Shannon arbeiten mit Vertragswinzern in Apulien, von denen sie das beste und gesündeste Traubengut aussuchen können.