



Negroamaro IGT

Erzeuger: A Mano

Herkunft: IGT-Anbaugebiet Apulien
Weinberg im Herzen des
Salice Salentino, Guagnano
und Salento

Rebsorten: 100% Negroamaro



Ausbau/Reife: Vergärung im Stahltank für ca. zwei Wochen bei einer Temperatur von 16°C, die Reifung erfolgt für 6 Monate in Stahlfässern, danach weitere 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 und Schwarzkirschen, außerdem Anklänge von Gewürzen und Kräutern. 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-Spalierziehung erreicht. Elvezia Sbalchiero und Mark Shannon arbeiten mit Vertragswinzern in Apulien, von denen sie das beste und gesündeste Traubengut aussuchen können.