

Weinexpertise



Negroamaro IGT Salento Campi Deantera

intensive Frucht, dunkel

Rebsorte Negroamaro **Herkunft** Salento – Indicazione Geografica Tipica (IGT), Süditalien **Anbau** Spaliererziehung mit einer Pflanzdichte von ca. 4.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lage San Pietro Vernotico im Salento, Apulien. Die Weinberge liegen etwa 40 Meter über dem Meeresspiegel. Das warme, mediterrane Klima mit hohen Durchschnittstemperaturen und vergleichsweise geringen bis mittleren Niederschlägen schafft ideale Bedingungen für die Rebsorte Negroamaro. **Boden** Lehmige, eher dünne Böden mit einem hohen Anteil an Steinen. Die kargen Böden tragen zur Konzentration und zum charaktervollen Ausdruck der Trauben bei. **Lese** Die Trauben werden in der zweiten Septemberwoche gelesen. **Vinifikation** Die Trauben werden temperaturkontrolliert auf der Maische vergoren. Die Mazeration und alkoholische Gärung dauern etwa zehn Tage und erfolgen mit ausgewählten Hefen. Anschließend wird der Wein in Edelstahltanks ausgebaut. **Verkostungsnotizen** Im Glas zeigt sich der Wein in einem schönen Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert er sich intensiv und fruchtbetont mit Aromen von reifen Schwarzkirschen und Pflaumen, ergänzt durch rote Beeren und eine feine Note von Lorbeer. Am Gaumen ist der Negroamaro vollmundig, weich und harmonisch. Die saftige Frucht verbindet sich mit einer angenehmen Würze und einer schönen Ausgewogenheit. Ein unkomplizierter, zugänglicher Wein mit einem angenehm langen und fruchtbetonten Nachhall. **Passt besonders gut zu** Herzhaften ersten Gängen, Pasta mit kräftigen Saucen, verschiedenen Fleischgerichten und einer Auswahl an Käse.

Serviertemperatur 16–18 °C

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	14% Vol.
Restzucker	9,9 g/l
Säure	5,5 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Campi Deantera, Contrada San Giovanni, 74028 Sava, Italien
Rebsorte	Negroamaro
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Geschmack	trocken
Land	Italien
Region	Apulien