



2016 Negroamaro Teresamanara IGT Cantele



Produzent	Cantele
Herkunft	Puglia, Italien
Traubensorten	Negroamaro
Flaschengrösse	150 cl

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschreibung

Dunkles Purpurrot durchsetzt von kirschroten Reflexen. Die Frucht und die roten Blüten kündigen die Duftentfaltung mit breitem Spektrum an, in dem sich Gewürznuancen hervorheben: Kardamom und Bergamotte, Vanilleschoten und kandierte Veilchen. Das Aroma bestätigt den herausfordernden und entschiedenen Charakter, der typisch für den Negroamaro ist, mit langanhaltenden und einnehmenden balsamischen Noten.

Vinifikation und Ausbau

Nach dem Pressen verweilt der Most während einer Maischestandzeit von 15 Tagen in Kontakt mit den Schalen. Die Gärtemperatur beträgt 26°C. Nach Beendigung der malolaktischen Gärung reift der Wein circa 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

Passt zu

geschmacksintensiven und strukturvollen Küchen, die anhaltend in der gustatorisch-olfaktorischen Wahrnehmungen sind. Ebenso Wildgerichten und sehr reifer Käse.