

Anticaia Negroamaro IGT 2021



Wissenswertes

Die Rotwein Rebe Negroamaro gilt seit der Antike als im ionischen Raum verbreitet und zählt zu den einheimischen Rebsorten. Im Dialekt wird der Name abgeleitet von "niuru maru", um die Farbe schwarz und den etwas bitteren Geschmack zu identifizieren. Der Negroamaro trägt das Tanningerüst und ist ausschlaggebend für die intensive granatrote Farbe.

Anbaugebiet

Weinberg im Salento rund um die Ortschaft San Donaci.

Traubensorte

Negroamaro 100%.

Boden

Tonhaltige Mischböden.

Herstellverfahren

Die Negroamaro Trauben werden sorgfältigen in der zweiten Septemberhälfte geerntet. Die traditionelle Rotweingärung mit einer Mazeration auf den Schalen erfolgt für ca. 6-7 Tage bei kontrollierter Temperatur. Ein Teil des Jungweins wird 6 Monate in Barriques mit unterschiedlichen Toastings französischer und amerikanischer Provenienz ausgebaut. Die Restpartie des Negroamaro reift im Edelstahl.

Farbe

Intensives Rubinrot.

Bukett

Kräftig und konzentriert. Fruchtbetont nach roten Beeren mit Anklängen an Tabak und Lakritze.

Geschmack

Vollmundig, rund, samtig. Mit gut ausgewogener und zurückhaltender Tanninstruktur.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Anticaia Negroamaro IGT bei Raumtemperatur 18-20°C.

Lagerung

Der Negroamaro kann noch 3-4 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Anticaia Negroamaro eignet sich bestens zu kräftigen Gerichten. Aber auch ein Rotwein zu reifem Käse sowie zu Braten und zu Wildbret.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 6011
Flaschen: 70.000

Alkohol: 13,50% Volumen
Verschluss: Presskork

Säure: 6,43 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 9,50 g/l
EAN: 8023909010019

Auszeichnungen:

L. Maroni 2023: 91 Punkte

Gambero R. 2023: 1 Gläser