

Amarose Negroamaro Rosato Salento IGT 2023

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. Die Traube mit dem süßen Fruchtfleisch und der späten Reife bringt Weine sowohl mit fruchtigen als auch mit erdigen Aromen hervor. Der Negroamaro Rosato Salento IGT

Anbaugebiet

Weinberge der Kellerei Feudo di Santa Croce im Gebiet Taranto und Brindisi in Apulien.
Ertrag: 12000 kg/ha.

Traubensorte

Negroamaro 100%.

Boden

Kalk-, lehm- und kieselhaltiger, tiefgründiger und trockener Boden.

Herstellverfahren

Lese der Negroamaro Trauben von Hand. Maischestandzeit von 12–24 Stunden. Hier gewinnt der Rotwein aus den Schalen den gewünschten Farbton und die für die Rebsorte Negroamaro typischen Aromasubstanzen. Der Vorlaufmost vollzieht seine alkoholische Gärung in Edelstahlbehältern bei einer Temperatur von 14–16°C. Der Rosato reift kurze Zeit im Edelstahltank.

Farbe

Kräftiges Rosé.

Bukett

Delikat und fruchtig. Erinnert an Kirschen und Granatapfel kombiniert mit einer leicht blumigen Note.

Geschmack

Trocken, frisch, rund und harmonisch. Mit einem schönen fruchtigen Finale.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rosé bei 8-10 °C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Amarose Rosato Salento IGT jung zu trinken.

Serviervorschlag

Dieser Rosato aus 100% Negroamaro passt ausgezeichnet zu Antipasti, Vorspeisen und gegrilltem Fisch.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 6745
Flaschen: 12.000

Alkohol: 12,50% Volumen
Verschluss: Nomacorc Green

Säure: 5,60 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 4,20 g/l
EAN: 8053017210438