



JAHR: 2019

URSPRUNG:

Turi, im Herzen des Murgia-Gebiets. Der Boden enthält Karst und Kalkstein, welche die idealen Bedingungen für den Weinausbau schaffen. Die Hügel, welche bis 300 Meter auf Meereshöhe erreichen und starke Temperaturschwankungen haben, sind besonders geeignet für die Aromakonzentration der Trauben.

REIFUNG:

malolaktische Gärung und Reifung in französischen Eichenfässern (mittleres Toasting) für ca. 3-4 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

tief rubinroter Farbton. Sein Aroma verrät Spuren von roten Früchten, insbesondere Trockenpflaumen, zusammen mit Noten von Kräutern und Gewürze. Am Gaumen komplex, frisch und angenehm tanninhaltig mit einem langen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR:

16 – 18°

SERVIERVORSCHLAG:

idealer Begleiter für Rind, Schwein, Lamm sowie Nudel- und Reisgerichte.

REBSORTE:

Susumaniello 100%.

ALKOHOLGEHALT:

15%.

INHALT:

0.75