



**JAHR:** 2019

**URSPRUNG:**

Provinzen zu Tarent und Brindisi. Toniger, kalksteinhaltiger Boden.

**REIFUNG:**

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

**ORGANOLEKTISCHE EIGENSCHAFTEN:**

das Glas färbt sich rubinrot mit violetten Reflexen. Das Bouquet verleiht Noten von roten Trauben, wie z.B. Brombeeren, Kirschen und Backpflaumen. Der Abgang zeichnet sich durch würzige Spuren, Nuancen von Zimt und Nelken.

**SERVIERTEMPERATUR:**

16 – 18°

**SERVIERVORSCHLAG:**

idealer Begleiter für einen Aperitif, empfohlen mit gut strukturierten Nudel- und Reisgerichten sowie den besten Rezepten aus der mittelmeeerischen Tradition.

**REBSORTE:**

Malvasia Nera 55% Primitivo 45% IGT Salento.

**ALKOHOLGEHALT:**

13,5%.

**INHALT:**

0.75

