

D'Addario
AZIENDE AGRICOLE

 *Negramaro 55%*
Primitivo 45%
IGT Salento  *VOL. 13,5%*  *750 ml*



JAHRE: 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:

rubinroter Farbton mit violetten Reflexen. Das Bouquet verleiht balsamische und fruchtige Noten von Kirschen, Weichselkirschen und Violett. Der Abgang zeichnet sich durch würzige Spuren und Nuancen von Johannisbrot.

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:

Negramaro 55% Primitivo 45% IGT Salento.

ALKOHOLGEHALT:

13,5%.

INHALT:

0.75



D'Addario
WINES