

I Muri Negroamaro Puglia IGP

Vigneti del Salento, Apulien, Italien



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Negroamaro
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, würzig und fruchtig
Alkohol:	13 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	ideal zu den typischen apulischen Gerichten, wie Orecchiette mit Broccoli Rösschen und Ziegenkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 03 46

Charakteristik

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen; intensiv, weinig, würzig und fruchtig, mit Noten von schwarzen Beeren (schwarze Johannisbeeren und Beeren). Ein mittelkräftiger Wein, samtig, sehr gutes Gleichgewicht zwischen Frische und warmen Gefühlen, lang anhaltender und herzhafter Nachgeschmack.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen östlich von Taranto auf der Halbinsel Salento auf rotem Boden reich an Eisenoxiden auf einer kalkhaltigen Gesteinsschicht. Die Meeresbrisen des Ionischen Meeres ermöglichen zarte Aromen in den Trauben und ein frisches und anhaltendes Mundgefühl.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und bei niedrigen Temperaturen mit regelmäßigem sanftem Umpumpen vergoren. Anschließende Reifung im Edelstahltank.

Das Weingut

Mit einer beeindruckenden Geschichte, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht, hat sich Vigneti del Salento zu einem Vorreiter für Qualitätsweine entwickelt, die die einzigartige Essenz dieser mediterranen Landschaft einfangen. Es wurden die ältesten Primitivo-Rebstöcke des Salento, die sogenannten "Alberelli", aus dem Gebiet von Manduria und Sava ausgewählt; fast hundert Jahre alte Pflanzen, die noch immer die Kraft haben, die besten Trauben zu produzieren. In den letzten Jahren hat Vigneti del Salento internationale Anerkennung für seine Weine erhalten und wurde mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen geehrt. Dies hat dazu beigetragen, die Marke auf den internationalen Märkten zu etablieren und Weinliebhaber weltweit zu begeistern.

