

Rotweine



AGLIANICO IGT PUGLIA - BIO

REBSORTE: 100% AGLIANICO

ANBAUGEBIET: WEINBERG MARCHESANA,
GIOIA DEL COLLE

BODENART: EISENHALTIGER ROTER BODEN MIT
DARUNTERLIEGENDER KALKSTEINSCHICHT

ERZIEHUNGSSYSTEM: KORDON-ERZIEHUNG

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 70 DZ/HA

LESE: MANUELLE LESE DER IN KISTEN VERPACKTEN
TRAUBEN IN DER ZWEITEN OKTOBERHÄLFTE

WEINBEREITUNG: ALKOHOISCHE GÄRUNG UND
MAZARATION IN STAHLTANKS BEI KONTROLLIERTER
TEMPERATUR

AUSBAU: 24 MONATE IN EDELSTAHLTANKS UND
12 MONATE IN DER FLASCHE

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: TIEF PURPURROTE FARBE MIT
RUBINROTEN REFLEXEN

DUFT: DICHT UND ELEGANTE NASE MIT ANKLÄNGEN
VON BROMBEERE, SCHWARZKIRSCH, PFLAUME UND
VEILCHEN, VERFEINERT MIT BALSAMISCHEN NOTEN,
DIE AN LAKRITZ UND LEDER ERINNERN.

GESCHMACK: EIN KLARER UND ZURÜCKHALTENDER
GAUMEN, GETRAGEN VON EINER FESTEN
TANNINSTRUKTUR UND AUSGEPRÄGTER FRISCHE.
EIN BEMERKENSWERTER ABGANG MIT ANHALTENDEN
NOTEN VON LAKRITZ UND AROMATISCHEN
KRÄUTERN