



W e i n - E x p e r t i s e

Zolla Salice Salentino

Art.-Nr.: 86 03 47



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Apulien
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Vigneti del Salento
KLASSIFIZIERUNG:	DOP
REBSORTE:	Negroamaro, Malvasia Nera
WEINERZEUGUNG:	Entrappen und sanftes Pressen der Trauben. Mazeration bei kontrollierter Temperatur für 8-10 Tage mit regelmäßigem Umpumpen. Anschließende Gärung in Edelstahltanks. Reifung in gebrauchten Barriques aus amerikanischer und französischen Eichenfässern für 8-10 Monate.
BEURTEILUNG:	Sehr dichte Rubinrote Farbe, intensives Aroma, fruchtig mit Noten von Kirschen, Pflaumen und Granatapfel, würzig und kräuterig. Ein vollmundiger Wein, warm, schmackhaft, mit angenehm frischem Nachgeschmack.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ideal zu langsam gegartem Lammkarree, Pappardelle mit Schweineragout, Braten, Rindersteak
TRINKTEMPERATUR:	16-18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: 7,4 g/l (trocken) Gesamtsäure: 5,8 g/l</i>

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..