

POLVANERA Negroamaro IGT Puglia La Marchesana



POLVANERA



| | |
|-----------------------|-------------------|
| Art.-Nr.: | 621665-2024 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 13,5 % |
| Anbauregion: | Apulien (Puglia) |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Rot |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2024 |
| Rebsorten: | Negroamaro |
| Restzucker: | 6.0 g/l |
| EAN: | 8033267731808 |

Preise

Flasche 8,90 € brutto

Preis pro Liter: 11,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Amaranrot mit leuchtenden rubinroten Reflexen. In der Nase verbinden sich zarte blumige Noten von Rosen mit Anklängen von Schwarzkirsche, Heidelbeere und Blutorange.
- Ausgewogen und kohärent am Gaumen, getragen von einer klaren Frische und einer tonischen Tannin-Ader.
- Feiner Abgang mit Zitrusfrüchten.
- Passt gut zu überbackenen Nudelgerichten, Pizza alla diavola, Wurstwaren, weißem Fleisch, Kalb- und Schweinefleischgerichten.

Rebsorte: Negroamaro 100%

HERSTELLUNGSGEBIET: Masseria Scorage, Crispiano

BODENTYP: Eisenroter Boden mit einer darunter liegenden Schicht aus Kalkstein

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4.300

ERTRAG PRO HEKTAR: 90 Doppelzentner

ERNTE: mechanische Weinlese in den zweiten zehn Tagen des Septembers

WEINBEREITUNG: Alkoholische Gärung und Einmischung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur (24°C).

Reifung: 9 Monate im Stahltank und 4 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT: 14,5%.

RESIDUELLER NATURZUCKER: 6 gr/l

Zutaten

Trauben

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



8 033267 731808 >