POLVANERA

Negroamaro IGT Puglia La Marchesana



Art.-Nr.:	621665-2024
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbauregion:	Apulien (Puglia)
Ausbau:	im Stahltank
Bio-Verordnung:	Italienische Landwirtschaft
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

• Amarantrot 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 Scorace, 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 Einmaischung 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/lt

Zutaten

Trauben

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	314kJ
Energie (kcal)	75kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,7g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g



