NEGROAMARO LADISLAO

Puglia igp, Barsento, Apulien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Zeigt in der Nase Aromen von reifen Kirschen, Tabak, Leder und Johannisbrot. Im Gaumen ist der Negroamaro vollmundig, gut strukturiert mit kräftigen Tanninen. Viel Röstaromen (Vanille) im Finish.
Begleitend zu	Wurstwaren, Grilladen, Eintöpfe
Vinifikation	Gärung von bis zu 20 Tagen im Stahltank. Ausbau zur Verfeinerung in grossen Eichenfässern.
Traubensorten	100% Negroamaro
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl

BARSENTO
Seit mehr als 40 Jahren setzt Barsento auf qualitativ hochstehende Produkte, die in der Lage sind, die einheimischen Rebsorten und das Land Apuliens zu wiederspiegeln. Das in Noci, nur wenige Kilometer von Alberobello, gelegene Weingut ist ein önologisches Juwel, das mehr als 13 Meter tief in den Kalkstein gehauen wurde.