

SQUINZANO D.O.P.

EXPERTISE:

HERKUNFT: Squinzano DOP

FARBE: rot

GESCHMACKSRICHTUNG: trocken

JAHRGANG:: 2016

REBSORTEN: 70% Negroamaro, 30% Malvasia Nera

AUSBAU: großes Holzfass

RETSÜSSE 4.50 g/l

SÄURE: 5.10 g/l

ALKOHOLGEHALT: 12.50 % Vol.

LAGERFÄHIG CA.: 5 Jahre

**VINIFIZIERUNG:**

Die Trauben werden bei der Lese selektioniert. Die Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von deutlich unter 30°C dauert ca. 14 Tage und findet in Edelstahl statt, danach wird der Wein für ca. 6 Monate im Barriques ausgebaut. Flaschenreife weit

SENSORIK:

Kirsch- und Holunderduft, dezente Röstaromen, saftige Fülle, schöne Eleganz

PASST ZU:

Steaks vom Grill, Penne mit Lammsugo