



"Liala" Negroamaro Salento IGP

Masseria Borgo dei Trulli
Italien, Apulien

Vinifikation

Handlese, Ganztraubenvergärung in Edelstahltanks, 70% der Trauben für 7-8 Monate in Barriques und grossen Eichenfässer, restliche 30% im Edelstahtank

Charakter

Sattes Purpurrot; duftet üppig und reif nach roten Früchten wie Johannisbeeren, Kirschen und Schwarzkirschen; auf dem Gaumen wuchtig und gleichzeitig mit recht guter Balance, mit würzigen Noten von Zimt, Kaffee und Gewürzen; zeigt bis in den Abgang ordentlich viel Tannine mit würzigen Barriquenoten

Die Negroamaro-Trauben werden überreif geerntet, so dass sie bereits beginnen zu Schrumpfen. Dieses Verfahren gibt dem Wein zusätzliche Fülle und Wucht sowie die Süsse im Geschmack.

Konsumhinweis

Kräftige Fleisch-Gerichte, Pasta mit Olivensauce, Grill, Schmor-Braten, Eintopf, gereifte Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Negroamaro
Trinkreife:	2023 - 2030
Alkohol:	16.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite