

DONNA MATILDE

NEGROAMARO SALENTO IGP



REBSORTE: 100 % NEGROAMARO

JAHRGANG: 2023

ALKOHOLGEHALT: 13,5 % VOL.

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

RESTZUCKER: 6,9 G/L

GESAMTSÄURE: 5,7 G/LL

Liebe auf den ersten Blick

Intensives, lebendiges Purpurrot – sein jugendliches Aussehen spiegelt Energie und Frische wider.

Olfaktorische Umarmung

Ein weites, einhüllendes Bouquet mit reifen roten Früchten wie Kirsche und Erdbeere, verfeinert durch florale und würzige Nuancen. Eine echte Hommage an das Terroir des Salento.

Gaumengenuss

Am Gaumen weich und ausgewogen, mit einer angenehmen Rundheit, die die Seele des Negroamaro unterstreicht. Die fruchtigen Aromen kehren zurück, begleitet von einer ausgewogenen Frische, die den ganzen Mund umschmeichelt und Lust auf mehr macht.

Die Wunder der Zeit

Nach sanfter Pressung und Entrappung mazerieren die Schalen 10–14 Tage lang, um Farbe und Struktur zu extrahieren. Es folgt die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks bis zur Abfüllung.

Wo die sensorische Reise beginnt

An den Weinbergen von Salice Salentino und San Donaci (Provinzen Lecce und Brindisi).

Allergene

Enthält Sulfite

Perfekte Kombinationen

Ideal zu komplexen Pastagerichten, gegrilltem Fleisch, Gemüse, Pizza und Aufschnitt, auch gereift. Seine frische, gleichzeitig körperreiche Struktur begeistert und verbindet verschiedenste Gaumen.

santamarja

ALWAYS A GOOD IDEA.