

Notarpanaro

Negroamaro Salento IGP Rosso



Erstes Herstellungsjahr: 1970

Durchschnittliche Anzahl der Flaschen pro Jahr produziert: 450.000

Ort der Produktion: Guagnano (Le), Italien

Trauben, aus denen es hergestellt wird: Negroamaro 100%

Weinberg Ausrichtung: Nord-Süd

Altimetry des Weinbau: Ebene

Art der Fläche: mittlere Textur

Das Anbausystem: Apulischer Bäumchen und Spornkordel

Pflanzendichte: 5500 Pflanzen pro Hektar

Alter der Weinstöcke: 20-40 Jahre

Produktion pro Hektar: 75 Zentner

Erntezeit: Ende September

Gärtank Material: Edeltahltanks mit Autokontrollierter Temperatur

Gärtemperatur: 25° C

Temperatur regulierungs system: Automatisches Kühlsystem

Gärung und Mazerationzeit: Gärung 15-20 Tage, Mazeration 8-10 Tage

Malolaktische Fermentierung: Ja

Reifung: Geeignet für lange Reifung

Geruchs- und Geschmackstest

Farbe: sehr ausgewogenes rubinrot; mit dem Altern manifestiert sich ein oranger Rand

Duft: volles Aroma, dicht und kontinuierlich

Geschmack: trocken, ohne Übertreibung mit einem elegant bitterem Nachgeschmack.
Robust und vollmundig

Gastronomie

Klassifizierung: trocken rot

Serviert mit: gebratenem Rot Fleisch, Wild, Fleisch am Spieß und gemischtem Grillfleisch

Serviertemperatur: 18-20° C