

Patriglione

Negroamaro Salento IGP Rosso



Erstes Herstellungsjahr: 1975

Durchschnittliche Anzahl der Flaschen pro Jahr produziert: 36.000

Ort der Produktion: Guagnano (Le), Italien

Trauben, aus denen es hergestellt wird: Negroamaro 100%

Name und Weinberg Fläche: Patriglione, 15 Hektar

Weinberg Ausrichtung: Ost-West

Altimetry des Weinbau: Ebene

Art der Fläche: Kalkhaltig

Das Anbausystem: apulische Bäumchen Spornkordon

Pflanzendichte: 6000 Pflanzen pro Hektar

Alter der Weinstöcke: 40-50 Jahre

Produktion pro Hektar: 40-50 Zentner

Erntezeit: zweite Oktoberwoche

Gärtank Material: Verglastes Beton

Gärtemperatur: 25° C im durchschnitt

Temperatur regulierungs system: Automatisches Kühlsystem

Gärung und Mazerationzeit: Gärung 10-15 Tage, Mazeration 8-12 Tage

Malolaktische Fermentierung: Ja

Reifung: Geeignet für lange Reifung

Geruchs- und Geschmackstest

Farbe: Intensives rubinrot

Duft: weinig, neigt zu komplexen, ätherisch und reiches Aroma

Geschmack: ohne Rauheiten, zunehmend bitter; schmackhaft und vollmundig

Gastronomie

Klassifizierung: trocken rot

Serviert mit: Rotem Fleisch am Spieß und gegrilltem Fleisch, Wild, Geflügel und Lamm Darm (ein typisches Gericht aus Apulien), gereifte Käsesorten

Serviertemperatur: 18-20° C