



NAUNA, SALENTO ROSSO IGT

CHF 25.50 inkl. MwSt.

Schola Sarmenti

Region: Puglia (Nardò) / Italien

Jahrgang: **2013**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 15.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Negroamaro 60 %, Primitivo 40 %**

Ausbau: Holzfass (Tonneaux)



SKU: 268

Kategorien: [Italien](#), [Puglia - Apulien](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Nauna vereint die beiden klassischen Traubensorten Apuliens, Negromaro und Primitivo. Die Trauben stammen hierbei von 55 Jahre alten Rebstöcken.

Degustation:

Intensives elegantes Rubinrot. Intensives Bouquet, betörender Duft von reifen Früchten, Pflaume, Amarena-Kirschen, aber auch unwiderstehliche balsamische Noten eingebettet in dunkle Schokolade und Tabak. Im Finale ein intensives Aroma von Johannisbrot. Am Gaumen rauchige Noten, viel Frucht und Eleganz, vollmundig und harmonisch, weiche Tannine und kräftiger, langer Abgang.

Passend zu: rotem Fleisch, Braten und Wild, Wurstwaren, Salami und reifem Käse

Serviertemperatur: 18 - 19° C

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 3 Ha

Bodenbeschaffenheit: zum Meer hin abfallende, Silizium- und kalkhaltige Tonerden aus dem Pleistozän, dicht, warm und sehr fruchtbar

Traubenlese: Erste Dekade September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: ca. 7 T/Ha

Haltungssystem: Albarello Pugliese (Bäumchenerziehung); ca. 4'500 Pflanzen/Hektare

Fermentation:

Art der Fermentation: Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen und unter Zugabe von Edelhefen

Ausbau:

9 Monate im Tonneaux (Holzfass) aus französischer Eiche mittlerer Röstung, danach 10 Monate Reifung in der Flasche

Technische Daten:

Restzucker: 7.05 g/l

Gesamtsäure: 5.52 g/l

pH-Wert: 3.52