

NERÌO, NARDÒ RISERVA DOC

CHF 18.50 **inkl. MwSt.**

Schola Sarmenti

Region: Puglia (Nardò) / Italien
Jahrgang: **2012**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 14.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Negroamaro 80 %, Malvasia Nera 20 %**
Ausbau: Holzfass (Tonneaux)

SKU: 269
Kategorien: Italien, Puglia - Apulien, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Nerio ist ein kraftvoller Blend aus Negroamaro und Malvasia Nera. Die Trauben stammen von 45 Jahre alten Reben. Der Wein ist dem Ältesten Nerio oder Neritum gewidmet, der die Bürger des steinigen Nerito (Stadt in der antiken Magna Graecia) über das Ionische Meer geführt hat. Sie landeten an der Küste, wo sich heute Nardò und Porto Cesaro erheben.
Der Nerio ist ein Wein, reich an Tradition und önologischer Erfahrung, die bis heute vom Vater an den Sohn weitergegeben wird.

Degustation:
Rubinrot, leichte granatfarbene Reflexe. Betört mit seinen Frucht- und würzigen Noten, gefolgt von einem Hauch Süsse. Am Gaumen aromatisch, umhüllt sanft den Mund und hinterlässt einen angenehmen Nachgeschmack von überreifen Früchten. Der Wein, den wir vielleicht alle gerne trinken würden, um uns bei jedem Schluck betören zu lassen.

Passend zu: Pastagerichten, rotem Fleisch, Käse

Serviertemperatur: 16 - 18° C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: 3.5 Ha
Bodenbeschaffenheit: zum Meer hin abfallende, kalkhaltige Sand-Lehm-Böden aus dem Pleistozän, kompakt und trocken, sehr fruchtbar
Traubenlese: Mitte September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: ca. 8 T/Ha, 1800 g/Pflanze
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:
8 Monate in Tonneaux (Holzfässern) mittlerer Röstung aus französischer Eiche, danach 10 Monate Reifung in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 4.1 g/l
Gesamtsäure: 5.93 g/l
pH-Wert: 3.50