



2017 SETTEBRACCIA ROSSO IGP SALENTO

Art.-Nr. SM 30-17



WEINGUT:	Cantina Sampietrana
REGION/LAND:	Apulien/Italien
REBSORTE(N):	90% Negroamaro, 10% Susumaniello
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	8,4 g/l
SÄURE:	5,4 g/l
AUSBAU:	Ausgewogener Holzeinsatz

BESCHREIBUNG:

Mit der schweren Flasche und dem reduzierten, aber sehr eleganten Etikett setzen die Winzer und Önologen einen neuen Meilenstein in der Geschichte der Cantina Sampietrana. 30 % der Trauben werden vor der Lese im Appassimento-Stil getrocknet, wodurch die Weine extraktreicher werden. Negroamaro und die vergessene Rebsorte Susumaniello bilden eine wunderbar kraftvolle Cuvée. Intensiv dunkelrot in der Farbe. In der Nase ein Hauch von Gewürzen, Blaubeere, Kakao und Lakritze. Sehr elegant im Geschmack, warm, harmonisch mit delikaten, süßen Tanninen. Passend zu Schwein, Lamm oder Wild.

AUSZEICHNUNGEN:

Mundus Vini 2021: Gold