



## 2021 PEPEROSSO ETTICHETTA NERA IGP CALABRIA IGP CALABRIA

Art.-Nr. SF 11-21



<b>REGION/LAND:</b>	/Italien
<b>REBSORTE(N):</b>	70% Magliocco, 30% Merlot
<b>FÜLLMENGE:</b>	750 ml
<b>ALKOHOL:</b>	13 Vol.-%
<b>RESTZUCKER:</b>	7,0 g/l
<b>SÄURE:</b>	4,5 g/l
<b>AUSBAU:</b>	Edelstahl

### BESCHREIBUNG:

Peperosso ist speziell für die klassische kalabresische Küche konzipiert, die von pikanten und scharfen Gerichten geprägt ist, daher stammt sein Name und das Etikett. Der Wein ist eine Cuvée aus der in Kalabrien autochthonen Rebsorte Magliocco und der internationalen Rebsorte Merlot. Während Magliocco Kraft und Struktur mitbringt, ist Merlot weicher und ergibt zusammen mit dem Cuvée-Partner einen sensorisch abgerundeten Wein. Für die Aroma- und Farbextraktion werden die Trauben abgebeert, angequetscht und anschließend kaltmazeriert. Die Cuvée ist kräftig rot und vor allem in jungen Jahren mit vielen violetten Reflexen. Im Glas riecht der Peperosso intensiv und komplex nach Kirsche, Johannisbeere und Himbeere. Am Gaumen ist er elegant, mit zurückhaltender Säure und feinen, ausgewogenen Tanninen.