



2020 SETTEBRACCIA ROSSO IGP SALENTO

Art.-Nr. SM 30-20



WEINGUT:	Cantina Sampietrana
REGION/LAND:	Apulien/Italien
REBSORTE(N):	80% Negroamaro, 20% Susumaniello
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	9,0 g/l
SÄURE:	5,9 g/l
AUSBAU:	Ausgewogener Holzeinsatz

BESCHREIBUNG:

Die autochthonen Rebsorten Negroamaro und die fast vergessene Susumaniello vereinen sich in einer eleganten und charaktvollen Cuvée, die eindrucksvoll die Vielfalt der apulischen Rebkultur präsentiert. Diese spannende Alternative zu Primitivo begeistert durch ihre Komplexität und Tiefe. 30 % der Trauben werden vor der Lese im Appassimento-Verfahren getrocknet, was dem Wein zusätzliche Intensität und einen bemerkenswerten Extraktreichtum verleiht. Im Glas leuchtet der Wein in einem intensiv dunklen Rot. Die Nase verführt mit Aromen von Gewürzen, reifen Blaubeeren, Kakao und einem Hauch von Lakritze. Am Gaumen zeigt er sich wunderbar harmonisch, elegant und warm, getragen von feinen, süßen Tanninen. Ein perfekter Begleiter zu herzhaften Fleischgerichten wie Schwein, Lamm oder Wild – und ein echtes Highlight für Liebhaber apulischer Weinkultur!

AUSZEICHNUNGEN: