

VILLA ANTICA

Negroamaro - Puglia IGT

JAHRGANG	2018
ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Apulien - Puglia
REBSORTE (N)	100%Negroamaro
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Im Geschmack sehr weich und angenehm, gepaart mit einem feinen, würzigen und reifen Duft nach dunklen Früchten. Er strahlt eine dunkle, kräftige Farbe mit violetten Nuancen aus.

EMPFEHLUNG Zu würzigen Speisen, Pizza, Pasta oder Bruschetta, aber auch zu Fondue oder Raclette mit herzhaften Käsesorten.

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO Apulien, im Südosten („Stiefelabsatz“) gelegen, zählt zu den produktivsten Weinregionen Italiens. In den Weinbergen, die teilweise bis ans Meer reichen, wachsen unter dem heißen Klima wahrhaftig tiefrote und intensive Weine heran. Hierzu zählt auch der Negroamaro, der „dunkelherbe Grieche“. Seit fast 3.000 Jahren fühlt sich die Sorte in Apulien ausgesprochen wohl und liefert tiefdunkle Rotweine, die durch ihre Dichte, Kraft und Konzentration bestehen.



ANALYSE Säure 5,8 g/l Restzucker 5,8 g/l

Alkohol 14 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077280567