



# MioCaro Salento Negroamaro IGP Rosso 2018

La Vigna di Zappalanotte

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Puglia
<b>Produzent</b>	La Vigna Zappalanotte Brindisi
<b>Klassifizierung</b>	IGP
<b>Ausbau</b>	12 Monate im Eichenfass, 3 Monate in der Flasche
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Genussphase</b>	bis 11 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18°-20° C
<b>Alkoholgehalt</b>	15 %
<b>Traubensorten</b>	Negroamaro
<b>Artikel-Nr</b>	18702218

## Bemerkungen

Dieser Wein wird aus Negroamaro-Trauben hergestellt, die aus dem kleinen, 65 Jahre alten Weinberg gleichen Namens stammen, der im "apulischen Busch" kultiviert wird und im Küstenstreifen nördlich von Brindisi auf "rotem Boden" und Kalksteinuntergrund liegt. Intensives Rubinrot, einladende Aromen von reifen Früchten wie Kirsche, Brombeere, Blutorange, Rosenblüten und Heilkräutern vor einem leicht jodhaltigen Hintergrund mit Anklängen von süßem Tabak und Vanille in der Nase. Der Geschmack ist von solider Struktur und beeindruckender Frische, feste Tannine, die durch einen regenerierenden Geschmack geglättet werden, harmonischer und anhaltender Geschmacksabschluss. Er reift 24 Monate in Stahl für 2/3 seines Volumens und für die restlichen 12 Monate in Barriques des zweiten Durchgangs. 3 Monate in der Flasche.

## Passt zu

Ein kräftiger und eleganter Wein, der gut zu saftigen ersten Gängen wie Orecchiette mit Fleischsauce und zweiten Gängen wie Apulien-Braciola, Schweinelende in der Kruste mit Pilzen und reifen Käsesorten wie Caciocavallo Podolico passt.

# Degustationsnotizen

---

Intensives Rubinrot, in der Nase einladende Aromen von reifen Früchten wie Kirsche, Brombeere, Blutorange, Rosenblüten und Heilkräutern vor einem kaum jodhaltigen Hintergrund mit Anklängen von süßem Tabak und Vanille. Am Gaumen zeigt er eine solide Struktur und eine beachtliche Frische, feste Tannine, die durch eine regenerierende Würze geglättet werden, sowie einen harmonischen und anhaltenden Geschmacksabschluss.