

## *Ripa Sotto – Rosso della Puglia I.G.T.*

Die Cantina Vecchia ist eine traditionelle Genossenschaft mit 90 Winzern aus der Region Leverano. Nachdem die sehr traditionelle Stilistik zwar sehr authentisch, aber auch ein wenig raubeinige Tropfen ergeben hat, wählte der neue Kellermeister eine neue Richtung und schwenkte auf eine moderne Interpretation um. Vor allem in den Weinbergen, die sowohl auf roter als auch brauner Erde liegen.

Auf den sandigen und kalkhaltigen Böden wachsen außer der bekannten Rebsorte Primitivo auch der Aglianico und der Montepulciano, die einen starken Ausdruck ihres Terroir-Charakters prägen.

<b>Anbaugebiet:</b>	Apulien
<b>Rebsorte:</b>	Aglianico Montepulciano
<b>Alkohol:</b>	14 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	3 – 5 Jahre
<b>Restzucker:</b>	11,5 g/l
<b>Säure:</b>	5,5 ‰
<b>Serviertemperatur:</b>	18 - 20 °C
<b>Allergenhinweis:</b>	enthält Sulfite



Art. 31237

**Charakteristik:** Seine Farbe zeigt sich in einem klaren und intensiven Rubinrot. Er offenbart die charakteristischen Aromen des Aglianico nach dunklen Früchten, Mandeln, Schokolade und Kaffee. Am Gaumen präsentiert er sich samtig weich mit zarter Struktur und einem Nachhall von feiner Restsüße.

**Passend zu:** ideal zu Lamnbraten, Wildgerichten sowie gereiftem Käse