

Salice Salentino Riserva DOC – Colle al Vento Cantina Alibrianza

Roberto Mazzei, ein Weinmacher aus dem Norden, genauer gesagt, aus Piemont, kaufte 1994 bei Menfi in der Nähe von Agrigento ein alt eingesessenes Weingut mit 12 ha Rebfläche. Mit viel Fleiss und grossem Aufwand wurde der Keller renoviert und mit neuester Technik versehen. Die Rebflächen befinden sich im Gemeindegebiet von Salice Salentino und Manduria. Hier finden die Rebsorten Primitivo und Negroamaro ihren Ursprung. Das ganzjährige warme bis heiße Klima Apuliens garantiert diesen Rebsorten die besten Voraussetzungen. Die Weinernte ist von Ende August bis Anfang September.

Nur die besten Trauben werden für einen Riserva verwendet. Der Wein wird mindestens 2 Jahre in Stahl- und Holzfässern gelagert. Nur dann darf er die Bezeichnung Riserva tragen.

Gebiet:	Apulien, Salento
Rebsorte:	100 % Negroamaro
Boden:	rötliche Kalkböden
Alter der Reben:	20 Jahre
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 4 Jahre
Restzucker:	4,0 g/l
Säure:	5,3 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
Lagerung:	12 Monate im Edelstahltank 12 Monate im Holzfass
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite



Charakteristik: Sein Geschmack ist trocken aber gleichzeitig auch samtig, warm, rund und weinig. Er hat einen kräftigen Körper mit einer guten Struktur.

Passend zu: deftigen Vorspeisen, reifem Käse, Braten, Wildbret