



ARTETICA SALENTO, IGT

CHF 28.00 inkl. MwSt.

Schola Sarmenti

Region: Puglia (Nardò) / Italien

Jahrgang: **2014**

Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 14 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Primitivo 70%, Negroamaro 30%**

Ausbau: Holzfass (Tonneaux)



SKU: 370

Kategorien: [Italien](#), [Puglia - Apulien](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Artetica, ein Wort aus dem Salento Dialekt, beschreibt die Unfähigkeit die Hände still zu halten und spielt auf die sorgfältige Lese der Trauben an, die natürlich alle von Hand gelesen werden. Die Trauben für den Artetica, eine Assemblage aus Primitivo und Negroamaro, stammen alle von Reben die im Schnitt mehr als 50 Jahre alt sind.

Degustation:

Leuchtendes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Komplexes, intensives, raffiniertes Bouquet, das mit süssen Noten von reifen schwarzen Kirschen und Waldbeeren beginnt, gefolgt von würzigen Noten von Kakao und Vanille. Die olfaktorische Harmonie setzt sich im Gaumen fort, es werden zart fruchtige und würzige Noten freigesetzt. Reichhaltig, intensiv und anhaltend mit einer feinen, weichen und seidigen Tanninstruktur. Ein Wein von grosser Ausgewogenheit und Eleganz.

Passend zu: Pastagerichten, rotem Fleisch, Käse

Serviertemperatur: 16 - 18° C

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 3 Ha

Bodenbeschaffenheit: zum Meer hin abfallende, kalkhaltige Sand-Lehm-Böden aus dem Pleistozän, kompakt und trocken, sehr fruchtbar

Traubenlese: Erste Dekade September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: ca. 4.5

Haltungssystem: Albarello Pugliese (Bäumchenerziehung); ca. 4'500 Pflanzen/Hektare

Fermentation:

Art der Fermentation: Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierten Temperaturen und unter Zugabe von Edelhefen

Ausbau:

8 Monate in Tonneaux (Holzfässern) aus französischer Eiche mittlerer Röstung, danach 10 Monate Reifung in der Flasche

Technische Daten:

Restzucker: 5.2 g/l

Gesamtsäure: 6.6 g/l

pH-Wert: 3.50