

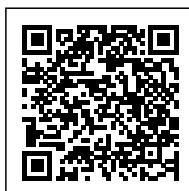


### ROCCAMORA, NARDÒ ROSSO DOC

CHF 14.50 inkl. MwSt.

#### Schola Sarmenti

Region: Puglia (Nardò) / Italien  
 Jahrgang: **2014**  
 Kategorie: mittelschwerer Rotwein  
 Alkohol: 13.5 % vol.  
 Flaschengrösse: 75 cl  
 Trauben: **Negroamaro 100 %**  
 Ausbau: Stahltank



SKU: 271

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

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser Wein ist Giovanni Domenico Roccamora gewidmet, Abt des Silvestriner-Ordens und Gelehrter, der an der Universität La Sapienza in Rom Mathematik lehrte. Er bezahlte sein Engagement für die Bauern, die sich gegen Guercio di Puglia, den Schielenden aus Apulien, erhoben hatten, um ihr besetztes Land zurückzugewinnen, mit dem Leben.

#### Degustation:

Leuchtendes Rubinrot. Noten von Gewürzen, Tabak und Leder in einem gut ausgeprägten Finale von roten Früchten und Beeren. Am Gaumen kräftige, samtig weiche Fruchtnoten, feines Tannin, mit lieblicher und für den Negroamaro typischer leichter Bitternote im Finale.

**Passend zu:** Pastagerichten, Suppen aus Hülsenfrüchten, rotem Fleisch, mittelreifem Käse

**Serviertemperatur:** 18 - 20° C

#### Weinberg / Reben:

Rebfläche: 7 Ha

Bodenbeschaffenheit: zum Meer hin abfallendes Gelände, kalkhaltige Sand-Lehm-Böden aus dem Pleistozän, kompakt & trocken, sehr fruchtbar

Traubenlese: Mitte September, manuell in kleine, feste Kisten

Produktion/Hektare: ca. 8 T/Ha, 2000 g/Pflanze

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:

Im Edelstahltank

#### Technische Daten:

Restzucker: 2.8 g/l

Gesamtsäure: 5.8 g/l

pH-Wert: 3.6