



GARDNER

Qualität: IGP Salento Rosso Amabile

Herkunft: Leverano

Rebsorte: Malvasia Nera 100%

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Boden: Schwemmlandböden, mittlere Dichte, bisweilen kalkhaltig

Ertrag: 70 DZ pro Hektar

Erziehung: „Alberello“

Pflanzdichte: 4500 - 5000 Pflanzen pro Hektar
Vinifizierung: Nach dem Entrappen verbleibt der Most 4 – 5 Tage bei 22 – 24°C auf der Maische. Zum Erhalt der angestrebten Restsüße wird der Gärprozess frühzeitig gestoppt.

Lagerfähigkeit: 1 – 2 Jahre nach der Lese

Degustations-Notizen

Farbe: Rubinrot, mit orangefarbenen Reflexen

Bukett: Zart fruchtig, mit deutlichen Aromen von Dörripflaumen

Geschmack: Angenehm süß, weich und vollmundig

Servier-Temperatur: 14 -16°C

Empfehlung: Idealer Dessertwein, zu Süßspeisen und Kuchen sowie zu den beliebten Gebäcksorten Süditaliens



VECCHIA TORRE