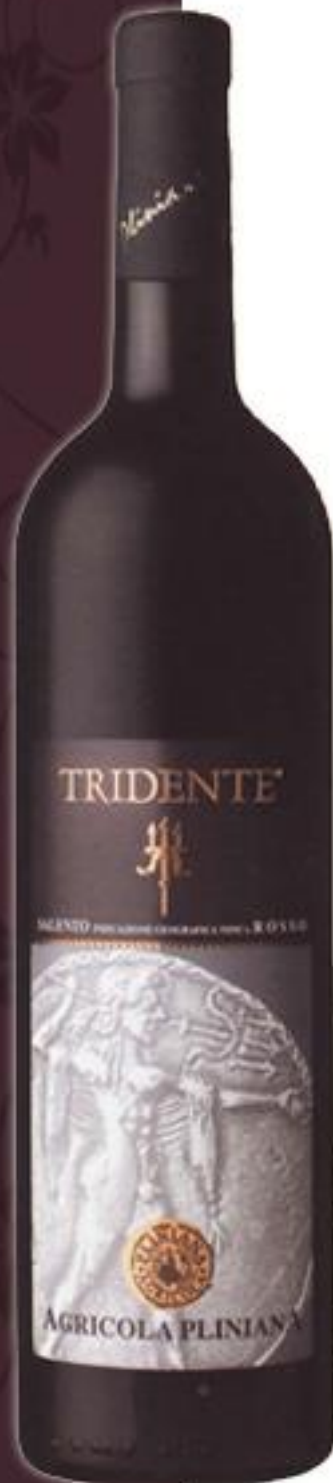


**TRIDENTE
SALENTO ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA
PROTETTA**



Weinsorte: IGP Indicazione Geografica Protetta – Geschützte Geografische Angabe- Salento Rosso
Weinreben: Primitivo – Negroamaro – Malvasia Nera
Organoleptische Eigenschaften: ein guter Körper dank dem Primitivo und ganz fruchtig dank der Malvasia Nera. Tannine sind präsent aber gut eingebunden mit Noten von reifen Früchten und Gewürze.

Weinbereitung: nach dem Pressen und der malolaktischen Gärung wird der Wein in Stahl fuer circa sechs Monate verfeinert.

Empfehlung: alle mediterrane Speisen.

Serviertemperatur: 16°-18° C

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

MESSAPO PRIMITIVO DI MANDURIA



Weinsorte: DOP Denominazione di Origine Protetta – Geschützte Herkunftsbezeichnung - Primitivo di Manduria –

Weinreben: Primitivo di Manduria 100%

Organoleptische Eigenschaften: ein Wein von dunkelroter, leicht violetter Farbe. Sein primäres Aroma ist typisch von Primitivo Trauben. Voller und harmonischer Geschmack, etwas tanninhaltiger, ein angenehmer Wein .

Weinbereitung: sorgfältig ausgewählte Trauben, thermo- regulierte Mazeration, ausgewählte Hefen und Verfeinerung im Stahl. Ein Wein, der, die traditionelle Weinbau respektiert, etwas tanninhaltiger und sehr ausgezeichnet.

Empfehlung: harte Schafkäse, gegrilltes Fleisch, Lamm, Wildbret und scharfe Gerichte.

Serviertemperatur: entkorken, dekantieren und in einer Karaffe stehen lassen. Bei 16-18 °C servieren.

Alkoholgehalt: 14,50 % vol.



RENOIRE PRIMITIVO DI MANDURIA



Weinsorte : DOP Denominazione di Origine Protetta – Geschützte Herkunftsbezeichnung - Primitivo di Manduria –

Weinreben: Primitivo di Manduria 100%

Organoleptische Eigenschaften: ein intensiv rubinroter Wein mit kräftigen Körper. Ein feines Bukett nach schwarzen Kirschen und Brombeeren mit Schokolade und Vanille Noten. Die Struktur ist dicht und geschmeidig und die süße Tannine beitragen zu der bemerkenswerten Struktur und Eleganz.

Weinbereitung: nach der Kelterung gärt der Most bei kontrollierter Temperatur (23°C). Während der Gärung wird die Delastage zweimal pro Tag durchgeführt. Nach der Entfernung der Hefe, wird der neue Wein in französischen Eichenbarrique für fünf Monate verfeinert.

Empfehlung: alle mittelmeere Rezepte.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Alkoholgehalt: 15 % vol.