

# POLVANERA Aglianico IGT Puglia La Marchesana



**POLVANERA**



|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>      | 621663            |
| <b>Gebinde:</b>       | 1 x 0,75l Flasche |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14 %              |
| <b>Anbauregion:</b>   | Apulien (Puglia)  |
| <b>Ausbau:</b>        | im Stahltank      |
| <b>Farbe:</b>         | Rot               |
| <b>Geschmack:</b>     | trocken           |
| <b>Jahrgang:</b>      | 2018              |
| <b>Rebsorten:</b>     | Negroamaro        |
| <b>Restzucker:</b>    | 3.0 g/l           |
| <b>EAN:</b>           | 8033267731273     |

## Preise

**Flasche 8,90 €** brutto

Preis pro Liter: 11,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- FARBE: Tief purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen
- AROMA: Die Lage des Hotels ist sehr gut, das Personal ist sehr freundlich und zuvorkommend.
- GENUSS: Knackig und streng am Gaumen, getragen von einer entschiedenen Tanninstruktur und ausgeprägter Frische. Bemerkenswerter Abgang mit Noten von Lakritz und Kräutern.

Rebsorte: Negroamaro 100%

ERZEUGUNGSGEBIET: Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

BODENTYP: eisenhaltiger roter Boden mit einer darunter liegenden Schicht aus Kalkstein

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4.300

ERTRAG PRO HEKTAR: 90 Doppelzentner

ERNTE: Mechanische Weinlese in den zweiten zehn Tagen des Oktobers

WEINBEREITUNG: Alkoholische Gärung und Mazeration in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur (24°C).

Reifung: 9 Monate im Stahltank und 4 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT: 14%.

RESIDUELLER NATURZUCKER: 3 gr/l

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

