

Coribante Rosso Salento IGT 2021



Wissenswertes

Der Coribante Rosso entsteht aus einer Assemblage von zwei Rotweinen. 60% Syrah verleihen ihm die Düfte und Aromen eines frischen Weins und 40% schwarzer Malvasia aus Lecce. Dieser reift 12 Monate in Barriques und gibt dem Coribante die Vollmundigkeit und den Körper eines reifen Weins.

Anbaugebiet

Weinberge der Kellerei Castello Monaci im Gebiet Salice Salentino.
Erziehungsform: Alberello pugliese und Guyot-System.
Hektarertrag 7000-8000 kg.

Traubensorte

60% Syrah und 40% Malvasia nera di Lecce.

Boden

Kalk-, lehm- und kieselhaltiger, tiefgründiger und trockener Boden. Typisch für den Salento.

Herstellverfahren

Die Vinifizierung der Syrah- und Malvasia-Trauben erfolgt getrennt, gemäß ihrer unterschiedlichen Reifephasen. Die Rotweine werden am Ende der malolaktischen Gärung assembliert. Der schwarze Malvasia aus Lecce reift 12 Monate lang im Barrique.

Farbe

Intensives Rosso, das ins Violett übergeht.

Bukett

Ausgeprägte Fruchtanklänge mit allerlei Beerennoten. Dazu der Duft von Kirsche und Holunderblüte.

Geschmack

Vollmundig, ausgewogen, frisch und fruchtig mit leicht mineralischen Noten.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

Lagerung

Der Coribante Rosso Salento IGT kann noch bis zu 5-6 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Dieser Coribante passt ausgezeichnet zu rotem Fleisch, gebraten oder als Eintopf. Auch ein Rosso zu Lamm, Zicklein und zu reifem Käse.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 6709

Verschluss: Naturkork

Alkohol: 14,00% Volumen

Anbau: konventionell

Säure: 5,50 g/l

EAN: 8000160673993

Restzucker: 10,00 g/l

Auszeichnungen:

L. Maroni 2023: 91 Punkte

Duemilavini 2023: 3 Punkte

Gambero R. 2023: 2 Gläser