

“Infiniti” Negroamaro Rosato Salento I.G.P. - Cantine San Giorgio

Apulien, der Absatz des italienischen Stiefels, zählt zu den fruchtbarsten Regionen Italiens. Dies gilt insbesondere für den Weinbau auf der Halbinsel Salento, wo hoch konzentrierte Weine gedeihen.

Cantine San Giorgio ist eine alteingesessene Winzergenossenschaft, die im Jahre 1962 gegründet wurde. 2011 erwarb diese eine Winzerfamilie aus dem Veneto mit dem Wunsch und der Verpflichtung, dafür zu sorgen, dass die begonnen Weinbauvorhaben fortgesetzt und das Potenzial der typischen Rebsorten maximal ausgeschöpft wird. Der weiße Turm von Cantine San Giorgio ist mit seinen 21 Metern Höhe das Symbol des Weinguts. Dieser Turm, „la Torre Vinaria“, setzt sich aus Becken zusammen, die auf sechs Ebenen, einem Kellergeschoss und fünf übererdigen, angeordnet sind. Zementbecken sind im Laufe der letzten Jahre wieder deutlich beliebter geworden, vor allem wegen der Konstanthaltung der Temperatur des Weins, der durch die Dicke der Mauern nicht unter Temperaturschwankungen leidet.

Mit den Weinen von „Infiniti“ wurden erstmals unsere Visionen Wirklichkeit:
Das Maximum von Terroir und Rebsorte auszureizen, einen Wein zu erzeugen, der ein Erlebnis für die Sinne ist, ein Gesamtkunstwerk.

„Infiniti“ = Unendlichkeit

Unendlich ist der Abgang dieser Weine, der sich nicht einfach mit Sekunden, Minuten oder Stunden bemessen lässt.

Erzeuger:	Cantine San Giorgio, Taranto
Anbaugebiet:	Apulien
Lage:	Brindisi - Taranto
Rebsorte:	Negroamaro Salento
Boden:	Lehm- und Kiesböden
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 – 2 Jahre
Restzucker:	8,5 g/l
Säure:	5,6 ‰
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 053 017 210 803



Art. 32054

Charakteristik: Kräftiges Rosé, fruchtiges Bukett nach roten Früchten wie Johannisbeere und Himbeere. Fruchtig, frisch am Gaumen mit mineralischen Noten.

Passend zu: Vorspeisen, Meeresfrüchten sowie zu Pizza und Pasta