

O★P – Rosso di Puglia IGT Cantina Vecchia

Die Cantina Vecchia ist eine traditionelle Genossenschaft mit 90 Winzern aus der Region Leverano. Nachdem die sehr traditionelle Stilistik zwar sehr authentisch, aber auch ein wenig raubeinige Tropfen ergeben hat, wählte der neue Kellermeister eine neue Richtung und schwenkte auf eine moderne Interpretation um. Vor allem in den Weinbergen, die sowohl auf roter als auch brauner Erde liegen.

Auf den sandigen und kalkhaltigen Böden wachsen außer der bekannten Rebsorte Primitivo auch der Aglianico und der Montepulciano, sowie der Uva di Troia, die einen starken Ausdruck ihres Terroir-Charakters prägen.

OP bedeutet: Oro Perla = Goldene Perle

Gebiet:	Apulien/Italien
Rebsorte:	Aglianico, Uva di Troia, Montepulciano
Boden:	Lehm, Kalk
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	11 g/l
Säure:	5,5 ‰
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 024 209 008 188



Art. 31290

Charakteristik: Dieser Wein ist von einer tiefroten Farbe geprägt und erinnert in seinem Duft an dunkle Beeren, Pflaumen und Schokolade. Er schmeckt weich und fruchtig mit einem langen Finale.

Passend zu: Pasta, Fleischgerichten und gereiftem Käse