

Salento Rosso Passito IGT *Cantine Pirovano*

Das Weingut Pirovano ist ein Familienunternehmen, dessen Wurzeln bis zu seiner Gründung im Jahr 1910 zurückreichen. Heute wird das Unternehmen von der 4. und 5. Generation geführt.

Die Familie Pirovano hat vor allem ein Ziel: Ihre professionelle Erfahrung in der Kultivierung von hochwertigen Trauben umzusetzen und Weine von besonderen Aromen und Eigenschaften herzustellen. Dazu nutzt das Weingut die modernste Kellertechnik, die heutzutage verfügbar ist, mit dem Ziel, den Respekt für die Typizität des Weins zu erhalten und gleichzeitig die Verbindung zu dem sardischen Gebiet zu stärken.

Anbaugebiet:	Apulien/Italien
Rebsorte:	Negroamaro, Malvasia Nera
Alkohol:	14,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	15 g/l
Säure:	6,5 ‰
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 000 013 023 647



Art-Nr. 31327

Charakteristik: Seine Farbe zeigt sich in einem klaren und intensiven Rubinrot. Er offenbart die charakteristischen Aromen nach dunklen Früchten, Mandeln, Schokolade und Kaffee. Am Gaumen präsentiert er sich samtig weich mit zarter Struktur und einem Nachhall von feiner Restsüße.

Passend zu: Fleisch, Gemüse, weichem Käse