



Cooperativa Agricola Salentina Morgano Salento Rosso I.G.T.

Die Geschichte des Weines in Apulien geht sehr weit zurück und der Wein selbst ist edelster Abstammung. Zuerst die Griechen und danach die Römer schätzten das Produkt der hiesigen Erde sehr. Der alte merum unterschied sich stark vom heutigen Wein und wurde im gesamten Mittelmeerraum verkauft und wurde eben in den apulischen Häfen verschifft. Der apulische Wein reiste so bis in unsere heutigen Tage. Er war immer als guter Verschnittwein geschätzt, der bekannte Weinmarken erfolgreich unterstützte. Seit einigen Jahren hat sich diese Tendenz drastisch zugunsten des hiesigen Weines verändert, nicht zuletzt dank der Hersteller, die ihre alteingesessenen Weinberge endlich entsprechend veredelt haben. Die Cooperativa Agricola Tenuta Palese hat durch ihren Fleiß exzellente Ergebnisse erzielt die durch diesen, sowie durch die anderen, wertvollen Weine ihres Weinguts.

<i>Cooperativa Agricola Salentina "Morgano Salento Rosso I.G.T."</i>		<i>Cooperativa Agricola Salentina Morgano Rosso Salento Indicazione Geografica Tipica (Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung)</i>
<i>Rebsorten</i>	<i>Negramaro und Primitivo</i>	<i>Entschieden im Duft, vollmundig, fruchtig und geröstete Eichenholzkomponente – so zeichnet sich dieser Rotwein aus dem Salent aus. Man reicht ihn zu Wildgerichten und verschiedenen Bratensorten.</i>
<i>Anbau</i>	<i>Schnurpflanzung</i>	
<i>Ertrag</i>	<i>60 Zentner pro Hektar</i>	
<i>Gärungsprozess</i>	<i>Verfeinerung mind. 6 Monate in Barriques</i>	
<i>Organoleptische Charaktereigenschaften</i>		<i>Auszeichnungen:</i> - <i>Gran Menzione (lobende Erwähnung) auf der 36. Vinitaly in Verona</i> - <i>Goldmedaille auf der Weinmesse Basel</i> - <i>5 Weinkelche im italienischen Weinführer für Apulien und Basilikata der Zeitung „Gazzetta del Mezzogiorno“</i>
<i>Farbe</i>	<i>Rot, Ziegelreflexe</i>	
<i>Bouquet</i>	<i>fruchtig, geröstete Eiche</i>	
<i>Geschmack</i>	<i>Würzig</i>	
<i>Passt zu folgenden Gerichten</i>		
<i>Zu Wildgerichten und verschiedenen Bratensorten reichen</i>		