



### Salento Novello 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>Tenuta Palese "Salento Novello I.G.T."</i>		<i>Tenuta Palese Salento Novello Indicazione Geografica Tipica (Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung) Der Salento Novello ist ein Neuwein, der aus der sauren Aufweichung der Rebsorten Negroamaro und schwarzer Malvasia gewonnen wird. Er besitzt eine granatrote Farbe und duftet nach Weinlese. Er sollte im nachfolgenden Herbst/Winter genossen werden. Bei 10-15°C zu ersten- oder Hauptgängen und Weichkäsesorten reichen. Passt ausgezeichnet zu gerösteten Kastanien.</i>
<i>Rebsorten</i>	<i>Negramaro und schwarze Malvasia</i>	
<i>Anbau</i>	<i>Schnurpflanzung</i>	
<i>Ertrag</i>	<i>90 - 120 Zentner pro Hektar</i>	
<i>Gärungsprozess</i>	<i>saures Aufweichen der schwarzen Beerentrauben</i>	
<i>Organoleptische Charaktereigenschaften</i>		
<i>Farbe</i>	<i>Rot mit Granatreflexen</i>	
<i>Bouquet</i>	<i>Frisch</i>	
<i>Geschmack</i>	<i>Fruchtig</i>	
<i>Passt zu folgenden Gerichten</i>		
<i>Zu ersten oder Hauptgängen sowie zu Weichkäsesorten reichen. Passt ausgezeichnet zu gerösteten Kastanien.</i>		