



# Cooperativa Agricola Salentina TENUTA PALESE



## Crifoni “Salento Rosato 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.

Crifoni “Salento Rosato I.G.T..”		Crifoni Salento Rosato Indicazione Geografica Tipica (Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung)
Rebsorten	Negroamaro	
Anbau	Schnurpflanzung	
Ertrag	90 – 120 Zentner pro Hektar	
Gärungsprozess	sanfte Pressung der ganzen Traube	
Organoleptische Charaktereigenschaften		Der Crifoni Salento wird aus der sanften Pressung der ganzen Negroamaro-Traube gewonnen. Er besitzt einen blumigen Duft, einen fruchtigen Geschmack und wird für erste Gänge und Fischsuppen vorgeschlagen.
Farbe	Korallenrot	
Bouquet	Blumig	
Geschmack	Fruchtig	
Passt zu folgenden Gerichten		
Zu ersten Gängen mit und Fischsuppe servieren.		