



*Cannizzi “Salento Passito Bianco”
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>Cannizzi “Salento Passito Bianco” I.G.T.</i>		<i>Cannizzi Salento Passito Bianco Indicazione Geografica Tipica</i>
<i>Rebsorte:</i>	<i>weiße Malvasia</i>	
<i>Anbau:</i>	<i>Baumchen</i>	
<i>Ertrag</i>	<i>60 Zentner pro Hektar</i>	
<i>Gärungsprozess</i>	<i>Trocknen und Welken auf pflanzlichen Gittern</i>	
<i>Organoleptische Charaktereigenschaften</i>		<i>Dieser Dessertwein wird aus den Trauben der weißen Malvasia gewonnen. Die Trauben werden sorgfältig auf pflanzlichen Gittern getrocknet. Der „Cannizzi“ zeichnet sich durch ein intensives Bouquet reifer Früchte aus und ist ein idealer Begleiter zu typisch apulischen Mandelsüßspeisen. Auszeichnungen: • 1° classificato al Concorso Enologico Salentino del 16/07/04..</i>
<i>Farbe</i>	<i>Strohfarben</i>	
<i>Bouquet</i>	<i>Rosinig, sehr zart</i>	
<i>Geschmack</i>	<i>reife Frucht</i>	
<i>Passt zu folgenden Gerichten</i>		
<i>Zu typisch apulischen Mandelsüßspeisen reichen.</i>		

