PIEROTH

Nerone Vino d'Italia

Italien Art. Nr. 620245

Weinbeschreibung

Die ideale Alternative zwischen Ripasso und Amarone (Geheimtipp!) Dieser Wein verkörpert eine völlig neue Generation von süditalienischen Weinen. Sehr opulent, aber ganz anders als im Bordeaux, Spanien oder Norditalien, spielen Holznoten praktisch keine Rolle. Die Trauben stammen aus ausgewählten Weinbergen im Salento, welche erst gelesen werden (anfangs Oktober), wenn sie am Rebstock angetrocknet sind, um ein Maximum an Vollreife zu erhalten, die sich dann in einem hohen Zucker- und Alkoholgehalt widerspiegelt. Nachdem die Trauben an den Trieben geschnitten wurden, werden sie für die Austrocknung (appassimento on vines) für ca. 20 Tage im Weinlaub liegen gelassen. Bei diesem Prozess verlieren Sie bis zu 50% ihres Wasseranteils. Daraus ergeben sich, ähnlich wie beim grossen Amarone, die charakteristischen Noten von reifen Früchten, wie Pflaumen und Rosinen. Der viermonatige Eichenfassausbau gibt ihm noch den letzten Schliff.

Passt zu:

Am Gaumen präsentiert er sich grosszügig, opulent und mit einer wunderschön eingebundenen Tanninstruktur und viel Schmelz (marmeladig). Diesen aussergewöhnlichen Wein muss man probiert haben!



TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2025	LAND:	Italien
ALKOHOL:	14,5 vol. %	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	7,6 g/l	WEINART:	Rotwein, halbtrocken
SÄURE:	6,17 g/l	REBSORTE:	Merlot, Negroamaro, Primitivo
ALLERGENE:	enthält Sulfite		