

## DIE CRUS

# TORRE TESTA IGT SALENTO



**TIPOLOGIE** Rotwein · IGT Salento

**REBSORTE** Susumaniello

**ALKOHOLGEHALT** 15,5% vol.

**ANALYTISCHE DATEN** pH 3,70 · Gesamtsäure 5,60 g/l

**ANBAUGEBIET** Jaddico-Giancòla, Brindisi

**HÖHE** auf Meereshöhe

**BODENBESCHAFFENHEIT** sandig

**ERZIEHUNGSSYSTEM** Bäumchen – Gegenspalier

**REBSTÖCKE PRO HEKTAR** 5.500

**JAHR DER PFLANZUNG** 30er Jahre und Anfang 2000er

**ERTRAG PRO HEKTAR** 5 Tonnen

**LESE** manuell, in Kisten in den ersten Oktobertagen mit darauffolgender kontrollierter Antrocknung für 2-3 Wochen

**GÄRUNG** bei 22-24°C in Stahltanks

**MAISCHEGÄRUNG** 16 Tage bei kontrollierter Temperatur

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG** vollständig durchgeführt

**VERFEINERUNG** 5-6 Monate in Stahl, 8 Monate in französischen

Barriquefässern der Erstbelegung, 12 Monate in der Flasche

**PRODUZIERTE JAHRGÄNGE** 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C

**EMPFOHLENES GLAS** ausladendes Ballonglas für große Rotweine

---

**FARBE** Tiefes Granatrot, mit violetten Blitzen am Rand.

**NASE** Elegante, ätherische und komplexe Wahrnehmungen nach schwarzen Kirschen, in Alkohol eingelegten Pflaumen, Johannisbeer- und Heidelbeerkonfitüre, die sich mit köstlichen Akzenten von Schokolade, Wachholder, Muskatnuss, Lakritz, Zimt und Tinte paare.

**GESCHMACK** Von großer Harmonie, nachhaltig, von endloser Länge dank der kraftvollen Frucht, gute Säure und sehr feine, bereits klar umrissene Tannine.

**CHARAKTERISTIKEN** Eine Liebeserklärung an Apulien und ein Meilenstein im Weinbau Italiens, würdevoll und liebenswert, aristokratisch und üppig.

**GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN** Zu gehaltvollen Hauptspeisen, wie z.B. Papardelle mit Fleischsoße, gegrilltes und im Ofen gegartes Fleisch, zu geschmortem Wild. Köstlich zu gut gereiftem Canestrato Pugliese DOP.