



Negroamaro »Zacinto« IGT Puglia

Cuturi

Negroamaro. Eine altehrwürdige und hochwertige Rebsorte des italienischen Südens. Sie wird auf Cuturi auf einer zertifiziert biologischen Lage unweit des Meeres angebaut. Ihre Reben stehen dort auf kalkhaltiger Braunerde, die sie vor Trockenstress bewahrt; die Tage sind heiß, abends aber kühlt der Wind, der vom Meer herüber bläst, die Reben. Negroamaro. Tiefdunkle Farbe, transparent in der Tönung. Im Mund unerwartet raffiniert, ja fast edel. Hinweis auf gekonnt sensible Extraktion. Sie läßt den im Edelstahltank vergorenen und ausgebauten Wein wohltuend kühl, samtig und fruchtbeladen über die Zunge schweben. Dann greift er zu und entfaltet über dem Glas betörend süffigen Duft: Reife rote Früchte, getrocknete Blumen, frische Erde, sommerliche Wildkräuter, orientalische Gewürze. Im Mundgefühl quirlig und lebendig, animierend tiefgründig und dynamisch in der Wirkung. Kein plumper Kraftprotz, sondern ein überraschend agiler Athlet, der in seiner schmelzig vornehmen Gerbstoffkonsistenz fast schon aristokratisch wirkt. Zu diesem Preis ein echtes Weinwunder. Primitivo kennt jeder. Negroamaro klingt nicht viel schlechter, liefert aber mehr geschmacklichen Mehrwert. Ein rarer Glücksfall aus Süditalien, dem wir den Zuspruch wünschen, den er verdient hat.

Alkohol: 14 Vol %

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 2,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Braunerde kalkhaltig

Besonderes: Minimal geschwefelt |
ungeschönt | keine önologischen

Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Nomaticorc

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

pH-Wert: 3,69

0,75l

IAR24601



www.weinhalle.de