



Negroamaro IGT Puglia

Petracavallo

Ein ungewöhnlicher Negroamaro aus dem Süden Apuliens. Seine Reben stehen nicht auf Sand, wie sonst in Apulien üblich, sondern auf Kalkstein, denn die Gemeinde liegt am Rande der apulischen Karstlandschaft Murgia. Der Kalk verleiht ihm auf der Zunge kernig frische Konsistenz in alkoholisch angenehmer Leichtigkeit: Der Wein bringt nur 11 Vol.% auf die Waage. Der junge Vito D'Onghia erntet seine Trauben bewußt früh und keltert daraus einen süffigen Rotwein, den er auf dem Etikett als »meinen Rosé« bezeichnet, der in der Realität aber ein wunderbar leichter, kühl zu trinkender Rotwein ist, wie man ihn im Süden Italiens so kaum vermutet. Neue Schule eben. Naturwein, minimal im Schwefel, ohne Eingriffe.

Sieben Tage durfte der entstehende Most die Beerenschalen auslutschen. Genug um schöne Farbtiefe zu erzielen, aber ohne die rustikal herben Gerbstoffe, die man der dickschaligen Rebsorte so gerne andichtet. Winzerkunst, denn die Rebsorte neigt zu hohen Erträgen und reift schlecht, was ihren Weinen dann nicht gut bekommt. Dennoch ist Negroamaro die wichtigste rote Rebsorte Apuliens, die dort in zahlreichen stilistischen Varianten existiert. Hier als sympathischer Roter für den Sommer, der am Grill, am Strand und auf der Terrasse Urlaubsstimmung auslöst als unkompliziert guter Sommerküchenbegleiter.

Alkohol: 11 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030

Restzucker: 0,0 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Freie SO₂ nur 18 mg(l |

ungeschönt | keine Zusätze | unfiltriert

| Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,36

0,75l

IAR24502



www.weinhalle.de