



Negroamaro »Zacinto« IGT Puglia

Cuturi

Negroamaro in Reinkultur. Die altehrwürdige Rebsorte wird auf Cuturi zertifiziert biologisch angebaut und im elterlichen Betrieb im Veneto im Edelstahltank vergoren und ausgebaut. Die Trauben stammen von einer Lage unweit des Meeres südlich von Manduria, die tagsüber sehr heiß steht, abends aber vom Wind, der vom Meer herüber bläst, gekühlt wird.

In der Farbe fällt der Wein tiefdunkel aus, bleibt aber transparent in der Tönung. Hinweis auf schonende Extraktion, die sich prompt im Mund als bemerkenswert samtig und fruchtbeladen bestätigt. Der Wein wirkt fast schwebend auf der Zunge, obwohl er mächtig konzentriert daherkommt. Ein unerwartet raffinierter und edler Negroamaro also, dessen Duft nicht minder betörend wirkt: Reife rote Früchte, getrocknete Blumen, frische Erde, sommerliche Wildkräuter und exotische Gewürze machen Lust auf mehr. Auf der Zunge quirlig und lebendig, animierend tiefgründig ohne zu belasten, anspruchsvoll, aber nicht breit, und unerwartet dynamisch im Griff, den man einem Südtaliener so kaum zugetraut hätte. Im Schmelz seiner natürlich unmanipulierten Gerbstoffe wirkt der Wein sogar fast aristokratisch. Beeindruckend auch der Nachklang am Gaumen, der, kühl und frisch in der Wirkung, die 14 Vol.% nicht mal andeutet. Ein natürlich durchgegorener, trockener Negroamaro außergewöhnlicher Qualität, der seinen Preis durch geschmacklich spürbaren Mehrwert zur Sensation macht. Ein seltener südtalienischer Glücksfall.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 3,0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,75

0,75l
IAR22601



www.weinhalle.de