

Masseria Pietrosa Negroamaro

LAND:

Italië

HERKOMSTGEBIED / APPELATIE:

Puglia, Taranto / Puglia IGT



DRUIVENRAS(SEN):

Negroamaro

ALCOHOL:

12,5%

INFO:

In de streek Salento mag binnen de regels van de IGT een wijn worden gemaakt van één druivenras, zoals van de Negroamaro –of bijvoorbeeld ook de primitivo. Negroamaro geldt als dé kwaliteitsdruif van dit deel van Zuid-Italië. Hij wordt onder andere gebruikt als onderdeel van de befaamde Salice Salentino. Maar ook van de Negroamaro alleen worden tegenwoordig heerlijke wijnen gemaakt.

DOMEIN:

Masseria Pietrosa in Puglia is gelegen in San Marzano en werd in 1962 opgericht. De wijnen worden gemaakt door Filippo Baccalaro en zijn typerend voor de terroir. De uitmonstering van de wijnen is zeer stijlvol!

TERROIR EN VINIFICATIE:

De druivenstokken voor deze wijn staan in op een bodem, die hoofdzakelijk bestaat uit klei. De wijngaarden zijn gelegen in San Marzano, Salento, Puglia en bevinden zich 100 meter boven zeeniveau.

De oogst geschiedt volledig manueel eind september.

De druiven ondergaan een thermogecontroleerde schilwinweking, waarna fermentatie in roestvrijstalen vaten.

GEUR/SMAAK:

De wijn heeft een intens aroma van klein rood en zwart fruit, specerijen en tijm. De aanzet is vol, gevolgd door een lange, zwoele afdronk.

COMBINEREN:

Combineert goed bij voorgerechten met vlees, wit vlees en gevogelte, rood vlees, spiesjes van lamsvlees met knoflook, stoofgerechten en rijpe kazen.

SCHENKADVIES:

16-18°C

