

2017 Aglianico IGP BIO

Amastuola | Apulien

Aglianico lebt von würziger Aromatik und engmaschiger Struktur. Ein Wein, der mit mehr Tanninen an den Start geht, als für Apulien üblich. Für Cabernet-Liebhaber ein Probieren wert!

Youtube: Weinkanal SardoVINO Aglianico



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Lakritz, Preiselbeere, rote Pflaume
Geschmack	moderate Säure, saftig, mittleres Tannin

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

arabische Gerichte, geschmortes Balsamicogemüse

Produzent

Das Weingut Amastuola liegt an der Westküste Apuliens, unweit des Meeres und nur 15 Kilometer von Taranto entfernt. Die Weine werden ausschließlich biologisch erzeugt und wachsen auf einem einzigen Weinberg, der sich auf einer Hochebene, auf 210 Metern über dem Meeresspiegel, erstreckt. Der Inhaber des Weingutes, Giuseppe Mantanaro, betrachtet seinen Weinberg als "Lebens - Garten" und beauftragte den Landschaftsarchitekten Fernando Caruncho den Weinberg anzulegen. Caruncho pflanzte die Reben in parallelen Reihen, die sich in sanften Wellenbewegungen über den 100 Hektar großen Weinberg ziehen. Die Weine von Amastuola werden fast ausschließlich aus autochthonen Rebsorten gewonnen und spiegeln mit ihrer sanften Frucht und ihrer angenehmen Würze perfekt das Terroir Apuliens wider.

Gründungsjahr	2003
Anzahl der Mitarbeiter	12 Angestellte
Rebfläche	100 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	500 000
Rebsortenspiegel	Primitivo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Aglianico, Syrah, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Fiano, Malvasia

Cantina Amastuola | Strada Statale 7 | Via Appia, 28 | IT 74016 Massafra TA | IT BIO 007168779 | 1470/2014