

## 2018 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

<b>Farbe</b>	granatrot
<b>Duft</b>	Lakritz, Preiselbeere, rote Pflaume
<b>Geschmack</b>	moderate Säure, saftig, mittleres Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	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 Amastuolo werden fast ausschließlich aus autochthonen Rebsorten gewonnen und spiegeln mit ihrer sanften Frucht und ihrer angenehmen Würze perfekt das Terroir Apuliens wider.

<b>Gründungsjahr</b>	2003
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	12 Angestellte
<b>Rebfläche</b>	100 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	500 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	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

