

## 2019 Ro Vino Spumante Metodo Classico BIO

Amastuola | Apulien

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay Ro Vino Spumante Metodo Classico werden von Hand gelesen. Der Grundwein wird klassisch auf der Flasche Tage vergoren. Für die Herstellung des Sektes wird nur der Saftablauf verwendet, die Flaschengärung erfolgt bei 14°C und dauert circa 60 Tage. Danach lagert der Ro Vino Spumante auf den Hefen für weitere 36 Monate auf der Flasche, bevor er degorgiert wird. Der Ro Vino Spumante Metodo Classico zeigt sich strohgelb mit goldenen Reflexen im Glas. Das komplexe Bukett überzeugt mit filigranen Aromen von Akazie, Jasmin und Steinobst, die durch präsenste Hefe-, Brioche und Honignoten untermalt werden. Am Gaumen ist der Ro Vino Spumante würzig, weich und mineralisch mit einer ausgewogenen Säure und einer persistenten Perlage.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	sonnengelb
<b>Duft</b>	Brioche, Gebäck, getrockneter Apfel
<b>Geschmack</b>	gute Perlage, lebhaft Säure, würzig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Methodo Classico
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

Chaource, fettreicher Schinken, Salzcracker

### 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.

<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