2020 Aglianico IGP Puglia BIO

Amastuola | Apulien



Der Aglianico von Amastuola ist ein charakterstarker Bio-Wein, der die Essenz seines besonderen Terroirs einfängt. Die Weinberge liegen auf 210 Metern Höhe inmitten einer einzigartigen Kulturlandschaft, in der jahrhundertealte Olivenbäume, Trockenmauern und die wellenförmig angelegten Rebreihen ein faszinierendes Mosaik bilden. Diese Verbindung von Natur, Geschichte und nachhaltiger Bewirtschaftung prägt den Wein und verleiht ihm eine unverwechselbare Identität. Amastuola setzt konsequent auf biologische Landwirtschaft: auf chemische Hilfsmittel wird weitgehend verzichtet, stattdessen stehen natürliche Methoden zur Stärkung der Reben und zur Bewahrung der Biodiversität im Vordergrund.
Im Glas zeigt sich der Aglianico in einem vollen, leuchtenden Rubinrot. In der Nase präsentiert er sich intensiv und balsamisch, getragen von würzigen Noten wie schwarzem Pfeffer, Muskatblüte und Muskatnuss, die von zarten Röstaromen begleitet werden. Am Gaumen wirkt er warm, kraftvoll und ausgewogen, mit reifen, dichten Tanninen, die seine Struktur unterstreichen. Das Finale ist voluminös, langanhaltend und wird von einem würzigen, balsamischen Abgang abgerundet. Ein Wein von großem Ausdruck, der hervorragend zu gegrilltem oder geschmortem roten Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse passt. Für Cabernet-Liebhaber ein Probieren wert!

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2025-2029
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 Amastuolo 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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN