

2020 Centosassi Primitivo Puglia IGT BIO

Amastuola | Apulien

Der Winzer selbst beschreibt diesen Wein mit einem einzigen Wort: Harmonie. Von Hand gelesen und selektiert, schonend vergoren und für eine lange Reifephase in neue Holzfässer gelegt. Das Ergebnis ist eine hochwertige Fruchtexplosion. Komplex mit tollen Kirscharomen und angenehm weicher Struktur.



Sensorik

Farbe	brombeerfarben
Duft	gekochte Brombeere, getrocknete Pflaume, Schokolade
Geschmack	geringe Säure, reifes Tannin, weich

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2024-2029
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

kurzgebratenes Entrecote, Kräutermarinade, Lammfleisch

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

