# 2021 Centosassi Primitivo Puglia IGP BIO

Amastuola | Apulien



Der 2021 Centosassi Primitivo Puglia IGT von Amastuola ist ein biologischer Primitivo aus Apulien, der die ganze Wärme und Ausdruckskraft Süditaliens in sich trägt. Sein tiefes, leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen wirkt sofort einladend, während sich in der Nase fruchtige Noten von Sauerkirschen, süßen Veilchen und kleinen Waldbeeren entfalten.
Sein besonderer Charakter kommt nicht nur von der Rebsorte, sondern auch vom Terroir: Die Aromen verschmelzen mit maritimen und mineralischen Nuancen, die für Amastuola typisch sind. Der Ausbau ist auf Frische, Harmonie und Eleganz ausgerichtet; das Ergebnis ist ein Rotwein mit voller, weicher Struktur und fein eingebundenem Tannin, der zugleich kraftvoll und geschmeidig wirkt.
Der 2021 Centosassi ist ein Wein für genussvolle Momente, in denen Charakter und Trinkfreude gleichermaßen zählen. Besonders gut passt er zu Fleischgerichten, Braten, Wild und gereiftem Käse.

## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | rubinrot |
| **Duft** | Sauerkirsche, Veilchen, Waldbeeren |
| **Geschmack** | vollmundig, gehaltvolles Tannin, weich |

## Wissenswertes

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | Barrique, Edelstahl |
| **Trinkreife** | 2026-2032 |
| **Trinktemperatur** | 16-18°C |

## Speiseempfehlung

Fleischgerichte, geschmortes, kräftiger Hartkäse

## 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