

2021 Lamarossa Primitivo IGP BIO

Amastuola | Apulien

Der Lamarossa Primitivo von Amastuola ist ein eindrucksvoller Wein, der Terroir, Kraft, Tiefe und mediterrane Ausdrucksstärke vereint. Dieser reinsortige Primitivo aus biologischem Anbau stammt aus dem Naturpark Terra delle Gravine bei Crispiano, einer von wilden Kräutern, Pinien und alten Olivenhainen geprägten Landschaft. Die besondere Kombination aus kargen Böden und maritimem Einfluss verleiht dem Wein seine charakteristische Aromatik.

Im Glas zeigt sich der Lamarossa in einem tiefen, undurchdringlichen Rubinrot. In der Nase entfaltet sich eine intensive Fruchtfülle von reifen roten Beeren, begleitet von würzigen und balsamischen Noten wie Lorbeer und Tabak. Am Gaumen präsentiert sich der Primitivo kraftvoll, konzentriert und vollmundig, mit dichter Struktur und ausgewogener Balance. Der lange, fruchtbetonte und leicht salzige Abgang unterstreicht seine Herkunft und macht ihn besonders vielseitig. Der Lamarossa Primitivo überzeugt als ausdrucksstarker Essensbegleiter mit klarer Herkunft und authentischem Charakter.



Sensorik

| | |
|------------------|--|
| Farbe | kirschrot |
| Duft | Vanille, Pflaumenkompott, rote Pflaume |
| Geschmack | geringe Säure, reifes Tannin, rund |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------------|
| Ausbau | großes Holzfass |
| Trinkreife | 2025-2028 |
| Trinktemperatur | 16-18°C |

Speiseempfehlung

kurzgebratenes Entrecote, Kräutermarinade, Lammfleisch

Auszeichnungen

JG 2021 - 3 Gläser im Gambero rosso

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.

| | |
|-----------------------------------|---|
| 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