2021 Ro Vino Spumante Metodo Classico 36 Mesi BIO

Amastuola | Apulien



Im hochgelegenen Weinberg von Amastuola, wo die Rebreihen wie Wellen durch die apulische Landschaft ziehen, reifen die Chardonnay-Trauben für den 2021 Rò nach streng biologischen Richtlinien. Sie werden sorgfältig gelesen, um die natürliche Frische und die klare Frucht des Terroirs von Massafra in jedem Glas einzufangen.

Im Keller entsteht aus dieser Ernte ein edler Metodo Classico-Schaumwein. Zunächst werden die Grundweine zu einer harmonischen Cuvée vereint, dann beginnt mit der Zugabe der liqueur de tirage die zweite Gärung in der Flasche. Der 2021 Ro Vino Spumante Metodo Classico 36 Mesi BIO reift 36 Monate auf der Hefe, wird regelmäßig gerüttelt und beim Dégorgement mit der liqueur d'expédition final veredelt – ganz im Stil großer Schaumweinklassiker

Im Glas zeigt sich 2021 Rò in brillantem Strohgelb mit goldenen Reflexen und feinem, anhaltendem Perlage. In der Nase zarte Blütennoten, gefolgt von Anklängen an weiße Früchte; am Gaumen frisch, mineralisch, mit cremiger Textur und perfekt balancierter Säure. Ideal als eleganter Aperitif, zu maritimen Vorspeisen, leichten Risotti und Tempura-Gemüse.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Blüten, Brioche, weiße Pfirsiche
Geschmack	gute Perlage, cremig, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Metodo Classico
Trinktemperatur	8-10°C

Speiseempfehlung

Maritimen Vorspeisen, leichten Risotti, Tempura-Gemüse oder als leichter Aperitif

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