2022 Primitivo Puglia IGP BIO

Amastuola | Apulien



Im biologisch bewirtschafteten Weinberg Amastuola in der Hügellandschaft rund um Massafra reift der Primitivo unter mediterraner Sonne und frischer Meeresbrise zu konzentrierten, aromatischen Trauben mit natürlicher Kraft und Eleganz. Die Reben stehen auf kargen, kalkreichen Böden, die den Ertrag sanft begrenzen und dem Wein eine feine, mineralische Spannung verleihen.

Im Keller wird der 2022 Primitivo Puglia IGP BIO mit behutsamer Maischegärung bei kontrollierter Temperatur vinifiziert; so bewahrt er seine fruchtbetonte Persönlichkeit und gewinnt zugleich an Tiefe und Fülle. Der Ausbau lässt ein volles, doch geschmeidiges Mundgefühl entstehen, in dem Kraft und Feinheit harmonisch zusammenspielen.
Im Glas präsentiert sich der Jahrgang 2022 tief und leuchtend rubinrot. In der Nase zeigen sich reife Pflaume und ein feiner Hauch Zimt, am Gaumen wirkt der Wein voluminös, reich und ausgewogen, getragen von Nuancen dunkler Beeren und würzigen Anklängen im langen Finale. Perfekt zu gegrilltem roten oder weißen Fleisch, Lamm aus dem Ofen, Wildgerichten oder herzhaften Pastakreationen.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	dunkle Waldbeeren, schwarze Pflaume, Zimt
Geschmack	moderate Säure, saftig, feinwürziges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Perfekt zu gegrilltem roten oder weißen Fleisch, Lamm aus dem Ofen, Wildgerichten oder herzhaften Pastakreationen.

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