2024 Negroamaro IGP Puglia BIO

Amastuola | Apulien



Auf dem windumspielten Hochplateau von Amastuola wachsen die Negroamaro?Reben in einem einzigartigen Weinberg?Garten, umgeben von Olivenhainen und der aromatischen Macchia des Salento. Die kargen Böden und die kühlen Nächte über dem Ionischen Meer schenken den Trauben eine konzentrierte Frucht und eine natürliche Frische.

Aus diesen biologisch angebauten Trauben entsteht ein reinsortiger Negroamaro, der die Seele Apuliens ausdrückt. Die handverlesenen Trauben werden schonend verarbeitet, um die reifen Aromen dunkler Beeren und den balsamischen Charakter der Rebsorte zu bewahren. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert, damit sich die Balance aus Kraft und Eleganz harmonisch entwickeln kann.
Im Glas zeigt der 2024 Negroamaro Puglia IGP BIO ein intensives Rubinrot mit zarten granatroten Reflexen. In der Nase entfaltet er Noten von frischer roter und schwarzer Frucht, begleitet von Anklängen an wilde Beeren, Myrte und Mastix auf einer mediterranen, leicht balsamischen Basis. Am Gaumen wirkt er vollmundig und geschmeidig, mit gut eingebundenem Körper und feinwürzigem Nachhall, der lange auf der Zunge bleibt. Ideal zu gegrilltem Fleisch, Pasta mit herzhaften Saucen oder gereiftem Käse – ein charakterstarker Essensbegleiter mit authentischem Salento?Profil.

Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	schwarze Kirschen, rote Pflaume, Waldbeeren
Geschmack	saftig, feinwürziges Tannin, kraftvoll

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Pasta mit herzhafter Soße, gegrilltem Fleisch, gereifter 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