

## 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

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Farbe</b>     | rubinrot                                    |
| <b>Duft</b>      | schwarze Kirschen, rote Pflaume, Waldbeeren |
| <b>Geschmack</b> | saftig, feinwürziges Tannin, kraftvoll      |

### Wissenswertes

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>Ausbau</b>          | großes Holzfass |
| <b>Trinkreife</b>      | 2026-2029       |
| <b>Trinktemperatur</b> | 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 Amastuola werden fast ausschließlich aus autochthonen Rebsorten gewonnen und spiegeln mit ihrer sanften Frucht und ihrer angenehmen Würze perfekt das Terroir Apuliens wider.

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Gründungsjahr</b>              | 2003  |
| <b>Anzahl der Mitarbeiter</b>     | 12 Angestellte  |
| <b>Rebfläche</b>                  | 100 Hektar  |
| <b>Zahl produzierter Flaschen</b> | 500 000   |
| <b>Rebsortenspiegel</b>           | 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