



GASTROVIN

2017 Verve, Le vigne di Sammar

Negroamaro del Salento IGP



Agricole Rizzello

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Typ | Rotweine |
| Herkunft | Italien, Puglia |
| Produzent | Le Vigne di Sammarco |
| Qualitätsstufe | DOC |
| Ausschanktemperatur | 18-20°C |
| Trinkreife | ca. 10 Jahre |
| Traubensorten | Negroamaro |
| Grösse | 75 cl |
| Artikelnummer | 35081154 |

Bemerkungen

In Cellino San Marco, der Hochburg des Weinanbaus in Apulien, produziert Rizzello auf 250 Meter ü.M. einer der besten Negroamaro. Die Anbaumethode Spalier (max. 3'800 Reben pro Hektare) und die rigorose Mengenbeschränkung von 8'500kg pro Hektare ergeben einen sortentypischen und wichtigen Negroamaro. Nach der manuellen Ernte in der zweiten Septemberhälfte wird das Traubengut sorgfältig abgepresst und der Jungwein vergärt in Inox-Tanks bei kontrollierter Temperatur von 18°C. Für den sechsmonatigen Ausbau des Weines werden neue Barriques aus Allier verwendet. Die Farbe des «Verve» ist intensives Rot mit warmen, karminroten Spuren. In der Nase ein sehr kompliziertes Bukett mit drei Hauptaspekten: 1. Graphit, etwas Mineral 2. rote Früchte, Veilchen, Pflaume und Blaubeere 3. ein würziger, typischer Duft nach Balsamico. Am Gaumen erobert nicht die Konzentration, es fasziniert die Eleganz mit einer sehr anwesenden Gerbsäure, süss und gleichzeitig würzig mit einer feinen Nuance nach Minze. Der Wein ist elegant, glatt, komplex und dem Kenner trotzdem leicht zugänglich.

Passt zu

Pastagerichten, Rotem Fleisch, Wild