PLOZZA
wine-group

2018 Amativo "20a vendemmia"

Cantele

Produzent	**Cantele**
Herkunft	**Puglia, Italien**
Traubensorten	**Negroamaro, Primitivo**
Flaschengrösse	**150 cl**

Allergene
Enthält Sulfite

Weinbeschrieb
Dichtes Rubinrot, das dem Auge schon die komplexe Duft- und Geschmacksstruktur ankündigt. Rose und Veilchen entfalten sich langsam und anhaltend und werden schliesslich von Waldbeeren und Trockenfeige abgelöst, bevor sich Noten von Konfitüre und Vanille bemerkbar machen. Die Harmonie des Dufts findet sich auch am Gaumen wieder, wo sich feine Frucht- und Gewürzaromen entfalten. Der reichhaltige und in seinen Komponenten ausgewogene Geschmack macht diesen Wein „unvergesslich". Die besondere Geschmeidigkeit schliesst mit einer ausgedehnten retro-nasalen Wahrnehmung mit bemerkenswerter Länge.

Vinifikation und Ausbau
Nach dem Entrappen und dem Pressen bleibt der Most bei einer Maischestandzeit von 12 - 15 Tagen in Kontakt mit den Schalen, wobei er täglich umgepumpt wird. Die Gärtemperatur wird bei 26 - 28 C gehalten. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein in Barriques gefüllt, wo er circa 12 Monate reift.

Passt zu
Lang gereifte Käsesorten, geräucherte und würzige Wurstwaren. Rotes Fleisch mit geschmacksintensiver Zubereitung. Anspruchsvolle Zwischengerichte mit Fleisch. Ein Wein, der durchaus eine gute Zigarre zu schätzen weiss.