Vecchia Torre, Salice Salentino 2021

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Salice Salentino is gemaakt van 90% negroamaro en 10% malvasia nera. Na de gisting blijft de wijn 7 dagen in contact met de schillen, waarna hij nog 6 maanden rijpt op eikenhouten vaten. De kleur is diep robijnrood. Het is een intense wijn met aroma's van bosbessen, rijpe kersen en pruimen, en een zekere kruidigheid. In de mond is de wijn mooi gebalanceerd, met een goede structuur die mooi verweven is met het sap en zachte tannines. Een no-nonsensewijn die je bij elke gelegenheid kan openen zonder blozende wangen te krijgen.

Food Pairing: Serveer aan 16-17° bij pasta met tomatensaus, gegrild vlees, lamsvlees of gerijpte kazen.

De Regio: Helemaal in het zuiden van Italië, in de hak van de laars, ligt de regio Puglia. Het is een erg warme streek met een zacht glooiend landschap. Salice Salentino, op het schiereiland Salento tussen de Adriatische en de Ionische Zee, is een van de bekendste appellaties en wordt gemaakt op basis van de lokale negroamaro. Dankzij onder meer verfijnde vinificatietechnieken, zoals het afkoelen van de oogst, slaagt men erin om ook in deze warme streek evenwichtige wijnen te maken. Deze positieve evolutie ontsnapte niet aan het oog van de wijnliefhebber, die de weg naar Zuid-Italië intussen gevonden heeft.

Het wijndomein: Cantina Vecchia Torre is een coöperatieve wijnkelder in Leverano, in het hart van de Salento, opgericht in 1959. Honderden lokale wijnbouwers brengen er hun druiven binnen, vooral de typische streekdruiven negroamaro, primitivo en malvasia nera. Met moderne vinificatietechnieken en een duidelijke focus op het eigen terroir maakt de kelder eerlijke, karaktervolle wijnen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

Meer info op www.cantinavecchiatorre.it

Bewaartijd	6-8 jaar
Domein:	Vecchia Torre
Land:	Italië
Regio:	Puglia
Appellatie:	Salice Salentino
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Malvasia, Negroamaro