



Solenne Negroamaro/Primitivo

Puglia, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Deze negroamaro/primitivo komt uit de hak van Italië: Puglia. Hier is het zeer zonnig en droog en krijgen de wijngaarden enige verkoeling van de Adriatische en Ionische Zee. De bodems bestaan uit krijt en kalk.

VINIFICATIE: De druiven ondergaan een inweking van 7-8 dagen om kleur en structuur te verkrijgen. De alcoholische en malolactische omzetting vinden plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 25-27°C.

DRUIVEN: negroamaro, primitivo

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Fruitige en kruidige wijn met aroma's van zwarte kers, pruim, braam, vanille en chocolade. Verrassend frisse stijl primitivo.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijke wijn voor bij rundvlees, lam of Zuid-Italiaanse pastagerechten zoals orecchiette al ragu Pugliese. Serveer op 18-20°C.

WEETJE: De naam negroamaro is een verwijzing naar de kleur en de smaak van de druif. Negroamaro is bijna zwart van kleur (negro) en heeft in de nasmaak een beetje een bittertje (amaro) wat goed combineert met het rijpe rode fruit dat je proeft.



Solenne



In het uiterste zuiden van Italië, waar de zon volop schijnt en de zeewind af en toe een verkoelend briesje biedt, vinden we het wijnhuis Solenne. Solenne bezit sinds de jaren '80 wijngaarden in heel Puglia en verbouwt voornamelijk inheemse Italiaanse druiven zoals negroamaro, primitivo en nero di troia. Bij Solenne wordt wijn verbouwd met respect voor de natuur, de geschiedenis en de traditie. Ze zijn er trots op om Italiaans te zijn en laten graag de passie en cultuur proeven in de wijn die ze produceren. De wijnen met smaken van zondoorstoofd fruit en smeuge kruidigheid laten je, in je hoofd, afreizen naar Puglia, genietend op een terras van heerlijke burrata, polpo of een bordje orecchiette.