



## Negroamaro »Zacinto« IGT Puglia

### Cuturi

Negroamaro. Eine altehrwürdige und hochwertige Rebsorte des italienischen Südens. Sie wird auf Cuturi auf einer zertifiziert biologischen Lage unweit des Meeres angebaut. Ihre Reben stehen dort auf kalkhaltiger Braunerde, die sie vor Trockenstress bewahrt; die Tage sind heiß, abends aber kühlt der Wind, der vom Meer herüber bläst, die Reben. Negroamaro. Tiefdunkle Farbe, transparent in der Tönung. Im Mund unerwartet raffiniert, ja fast edel. Hinweis auf gekonnt sensible Extraktion. Sie läßt den im Edelstahltank vergorenen und ausgebauten Wein wohltuend kühl, samtig und fruchtbeladen über die Zunge schweben. Dann greift er zu und entfaltet über dem Glas betörend süffigen Duft: Reife rote Früchte, getrocknete Blumen, frische Erde, sommerliche Wildkräuter, orientalische Gewürze. Im Mundgefühl quirlig und lebendig, animierend tiefgründig und dynamisch in der Wirkung. Kein plumper Kraftprotz, sondern ein überraschend agiler Athlet, der in seiner schmelzig vornehmen Gerbstoffkonsistenz fast schon aristokratisch wirkt. Zu diesem Preis ein echtes Weinwunder. Primitivo kennt jeder. Negroamaro klingt nicht viel schlechter, liefert aber mehr geschmacklichen Mehrwert. Ein rarer Glücksfall aus Süditalien, dem wir den Zuspruch wünschen, den er verdient hat.

Alkohol: 14 Vol %  
Optimale Reife: - 2028+  
Restzucker: 2,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Braunerde kalkhaltig  
Besonderes: Minimal geschwefelt |  
ungeschönt | keine önologischen  
Zusatzstoffe  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Reinzuchthefer  
Verschlussart: Nomaticorc  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
pH-Wert: 3,69

0,75l  
IAR24601



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)