DRINKS.

Vallone Graticciaia Negroamaro Salento IGP 2018 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40929018
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Apulien, Salento
Abfüller	Vallone Società Agricola, Via XXV Luglio, 7, 73100 Lecce, Italia
Marke	Vallone
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	komplex, kräftig und gut strukturiert mit Noten von Vanille, Schokolade, Tabak, Brombeeren, Pflaumen, Schwarzkirschen, Leder, Rauch, feuchtem Waldboden, Rosinen, Lakritze und duftenden Blüten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Negroamaro
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Pizza & Pasta

Beschreibung

Das 1934 gegründete Weinbauunternehmen Vallone hat seinen Sitz in Lecce auf der italienischen Salento-Halbinsel. Der familiäre Besitz umfasst drei verschiedene Landgüter mit insgesamt 170 ha Rebfläche, vielen Tausend Olivenbäume und weitreichenden Gemüsegärten. Eigentlich hatte der Bruder von Vittoria und Maria Teresia Vallone die Leitung der Firma übernommen. Als dieser jedoch jung verstarb, lag es an den Frauen, das Erbe weiterzuführen. Das Thema Weinbau war den beiden - das geben sie offen zu - am Anfang völlig fremd. Glücklicherweise konnten sie sich jedoch auf das gut eingearbeitete Team vor Ort verlassen. Mit der Hilfe der Mitarbeiter, des Agronoms Dottore Lazzari und der renommierten Önologin Graziana Grassini konnten die Schwestern die Marke Vallone weiter ausbauen. Im Fokus der weinbaulichen Aktivitäten stehen Weine aus autochthonen, regionstypischen oder regional angepassten Sorten wie Primitivo, Negroamaro oder Fiano. Der Graticciaia ist die berühmteste Auskopplung der Familile Vallone und wird als italienischer Spitzenwein gehandhabt. Für die Herstellung zieht man vollreif geerntete Negroamaro-Trauben heran, die vor der einsetzenden Vinifikation auf Gestellen mit Strohmatten zum Trocknen ausgelegt werden. Nach der Mazeration und Fermentation in temperaturgesteuerten Edelstahltanks darf der Rotwein noch eine Weile in französischen Eichenfässern reifen. Der Graticciaia kann zu Pasta mit Tomatensauce, Lamm oder Rindfleisch gereicht werden.