NEGROAMARO GRATICCIAIA

Salento igt, Vallone, Apulien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2013
Notizen	Dunkelviolette Farbe; Reife Nase mit einer harmonischen Aromaentwicklung im Gaumen. Der Wein erinnert an den Amarone und weist dieselben charakteristischen Noten von getrockneten Früchten und Vanille auf. Ein eleganter und komplexer Wein mit einem herrlichen Finale.
Begleitend zu	Geschmort oder gebratenes Fleisch, auch Wild und Lamm, Trüffelgerichte, Schokolade.
Vinifikation	Die handverlesenen Traubenbeeren werden auf Strohmatten ausgelegt um einen Flüssigkeitsverlust resp. eine Beerenkonzentration zu erreichen. Nach der Vinifizierung folgen 12 Monate Barriques-Ausbau. Eine Rarität, geerntet von über 80 Jahre alten Rebstöcken!
Traubensorten	100% Negroamaro
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 6 Jahr(e) ab 2020

Auszeichnungen / Bewertungen		
	Decanter (2012)	95/100 Punkte
	vitae (2012)	4/4 Punkte
	Veronelli (2012)	3/3 Stelle
	Bibenda/Duemilavini (2012)	5/5 Grappoli

VALLONE
Die Kellerei, welche im Besitze der Schwestern Vittoria und Maria Teresa Vallone, sowie Francesco Vallone ist, besteht aus den folgenden drei Stützpunkten: Tenuta Flaminio in Brindisi (310 ha), Tenuta Castel Serranova in Carovigno (312 ha) und Tenuta Iore in San Pancrazio Salentino (40 ha). Den Hauptbestandteil bilden 170 ha bepflanzt mit Reben, 120 ha mit Olivenbäumen, gefolgt von einer Fläche für den Artischocken- und Gemüse-Anbau. Durch ihren legendären Graticciaia, einen der besten Weine Süditaliens, ist Vallone weit über die italienische Landesgrenze bekannt. Seit 2007 liegt der Ausbau der Weine in der Verantwortung von Graziana Grassini, die zu den gefragtesten Oenologinnen Italiens gehört. Sie hat den Weinen ihre eigene Stilistik gegeben.

http://www.agricolevallone.it