

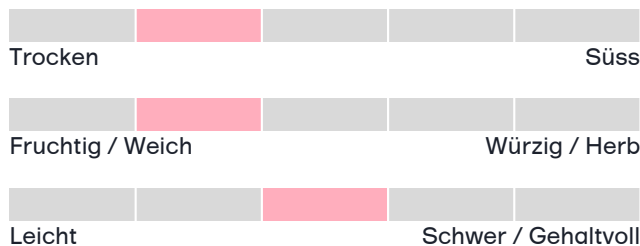


VIGNA FLAMINIO RISERVA



Brindisi DOP, Vallone, Apulien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2016

Notizen

Reife Frucht nach Pflaumen und Kirschen mit Schokolade, dahinter leicht rauchig. Am Gaumen warm, ausgewochen mit präsentem weichem Tannin.

Begleitend zu

Steinpilzrisotto, Pastagerichte

Vinifikation

Im Stahltank vergoren, der Ausbau erfolgte in Barrique Fässer.

Traubensorten

70% Negroamaro, 20% Montepulciano, 10% Malvasia nera

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

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>