VIGNA FLAMINIO RISERVA



Brindisi DOP, Vallone, Apulien, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
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