

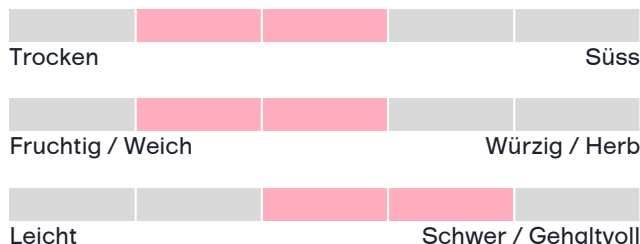


CASTEL SERRANOVA SALENTO IGP VALLONE



Salento igt, Vallone, Apulien, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase elegante und komplexe Aromen von Brombeeren, Johannisbeeren, Gewürzen und balsamischen Noten; im Gaumen ausgewogen und gut strukturiert mit lieblichem Abgang.

Begleitend zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, Rind, Lamm oder auch Schmorbraten, ebenfalls zu gereiftem Käse.

Vinifikation

12 Mt. Ausbau im Eichenfass, anschliessend 6 Mt. in der Flasche.

Traubensorten

70% Negroamaro, 30% Susumaniello

Alkohol

14 %

Format

75 cl

Auszeichnungen /
Bewertungen

Wine Spectator (2011)

90/100 Punkte

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>