

Claudio Quarta Vignaiolo Salice Salentino 2015

Salice Salentino - Puglia - Italië



domein

"Claudio Quarta Vignaiolo" (voorheen Magistravini) is de naam van een ambitieus nieuw wijnproject opgestart in 2006 door Claudio Quarta, een wetenschapper die zijn bedrijfje Biosearch Italia wist uit te bouwen tot het grootste biotechbedrijf in Italië. Dit succes heeft hem toegelaten om samen met enkele vrienden-ondernemers in zijn geboortestreek een oude droom waar te maken: een wijnbedrijf beginnen. Er volgde een intensief investeringsprogramma, met ondermeer de bouw van een nieuwe kelder. Tot nu toe werden drie wijndomeinen aangekocht: Tenute Eméra en Cantina Moros in Puglia, en Sanpaolo in Campania, samen goed voor 90 ha wijngaarden. Het doel is om in verschillende prijsklassen wijnen te maken met een top prijs/kwaliteitsverhouding en daarbij ook de lokale druivenrassen en terroirs tot uiting te brengen.

<http://www.claudioquarta.it>

omschrijving

Doorzichtig robijnrood. Neus van rood fruit (kersen) met kruidige toetsen. In de mond vallen de fijne tannines op en de grote frisheid. Dit maakt de wijn slank en soepel.

wijngaard

De wijngaarden liggen in het Westen van Puglia, in Pulsano, in de streek van Taranto. Door de ligging tussen de Adriatische zee en de Ionische zee is er altijd wind, wat de gezondheid van de druiven ten goede komt. Het terrein is licht glooiend. De arme en droge bodem bestaat uit zand en leem met veel kalk en kalksteen in de ondergrond. De ranken worden geleid op draden en zijn gesnoeid in guyot. De opbrengst ligt rond 60 hl/ha voor negroamaro en 75 hl/ha voor malvasia nera.

kelder

De druiven worden manueel geplukt eind september. Na ontstelen en kneuzen worden geselecteerde gisten toegevoegd en verloopt de gisting bij een gecontroleerde relatief lage temperatuur van 21-23°C. De duur van de extractie is 7 tot 10 dagen, met regelmatige 'remontages' (rondpompen van de most). De malolactaat-omzetting gebeurt spontaan. 10% van de wijn rijpt verder op nieuwe eik, de rest op inox.

druivensoorten

negroamaro: 80%
malvasia nera: 20%

schenken

Aan 16-18°C bij rood vlees, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**