

Claudio Quarta Vignaiolo Aglianico 2017

Campania IGT - 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

Zeer diepe, robijnrode kleur. Aroma's van bosgrond, pruimen, kruiden. Krachtige smaak met duidelijk merkbare tannines en ook veel zuren. Stevige wijn met goede structuur. Aglianico staat bekend om zijn lange houdbaarheid maar ook om zijn hardheid in de jeugd. Deze aglianico is echter bijzonder toegankelijk gemaakt.

wijngaard

Cantina Sanpaolo bevindt zich op de grens van de provincies Avellino en Benevento. De 22 ha wijngaarden liggen verspreid over verschillende percelen. De bodemtypes zijn dan ook divers, van leem tot kalkhoudend of zanderig. Ook is er een snuifje vulkanische asse van de nabijgelegen Vesuvius terug te vinden. De wijngaarden liggen op 200 à 300 m hoogte. Aglianico is van oorsprong een Griekse druif (de naam is een verbastering van 'Ellenico') die rond 600 v. Chr. in Italië werd binnen gebracht. In Griekenland komt de druif intussen niet meer voor.

kelder

Na de manuele pluk worden de druiven ontrist en gekneusd, daarna volgt een maceratie van een tiental dagen met dagelijks rondpompen. De wijn krijgt geen hout te zien, de verdere rijping is op inox.

druivensoorten

aglianico: 100%

schenken

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

analyse

alcohol: **13% Vol.**