

Claudio Quarta Vignaiolo Primitivo Salento 2022

Salento - 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

Robijnrode, levendige kleur. Aantrekkelijk aroma van rijpe kersen. Soepele, zachte smaak met veel sappig fruit. Deze wijn is absoluut niet gestoofd en jammy zoals veel primitivo's, integendeel: de frisse zuren zijn mooi present.

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.

kelder

De oogst gebeurt machinaal. De gisting gebeurt in inox met temperatuurscontrole. Ook de verdere rijping is op inox, er komt geen hout aan te pas.

druivensoorten

primitivo: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij pasta's, gevogelte (kip, kalkoen), lam, varkensvlees, rood vlees, pluimwild (fazant, patrijs), romige kazen, halfharde kaas,

analyse

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