

## Claudio Quarta Vignaiolo Anima di Primitivo 2018

Primitivo di Manduria DOP - 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 kleur. Aroma van rood fruit en van ingelegde kersen en pruimen. Fluwelig in de mond met een lange afdrank.

### wijngaard

Afkomstig van Tenute Eméra in Pulsano. De licht glooiende hellingen zijn rijk aan stenen. Primitivo dankt zijn naam aan zijn vroege rijpheid. Onder de naam Zinfandel vinden we dezelfde druif in Californië. Het is een weelderig groeiende plant die kort gesnoeid moet worden. Het rendement ligt op 60 hl/ha.

### kelder

Na de manuele oogst begin september worden de druiven ontleed en vergist in inox bij maximaal 23°C. De schilletjes weken mee gedurende 7 tot 10 dagen. Er worden geselecteerde gisten toegevoegd, de [malolactaat-omzetting](#) gebeurt spontaan. De verdere rijping gebeurt voor 10% op nieuwe eik, de rest rijpt op inox.

### druivensoorten

primitivo: 100%

### schenken

Aan 16-18°C bij eend, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, blauwschimmelkaas,

### analyse

alcohol: **14,5% Vol.**