

Claudio Quarta Vignaiolo Anima di Negroamaro 2018

Lizzano Rosso Superiore - 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

Diepe robijnrode kleur. Aroma van braambessen, bosbessen en kruiden (tijm, rozemarijn). Complexe smaak met veel body, soepele tannines en zachte zuren.

wijngaard

Afkomstig van de wijngaarden van Tenute Eméra in Pulsano. Licht glooiende, losse bodem met veel stenen. Negroamaro is een kwalitatieve druif, de naam is een samentrekking van het Latijnse 'niger' en het Griekse 'mavros', wat allebei 'zwart' betekent. Het rendement ligt op 60 hl/ha.

kelder

Manuele oogst eind september. De druiven worden onsteeld en vergist in inox bij maximaal 23°C. Er worden geselecteerde gisten gebruikt en de schilletjes weken 15 dagen mee in de kuip. De [malolactaat-omzetting](#) gebeurt spontaan. Na de gisting rijpt 10% in nieuwe eikenhouten vaten.

druivensoorten

negroamaro: 100%

schenken

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

analyse

alcohol: **14% Vol.**