

Claudio Quarta Vignaiolo Rosato 2022

Puglia - 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

Donkerroze rosé met een vineus aroma van rood fruit, bloemen en pomelmoes. De smaak is vol en rond. Een stevige rosé die niet alleen als aperitief kan dienen maar ook aan tafel gedronken kan worden. Negroamaro is een van de belangrijkste druiven in Puglia. De naam is een samentrekking van "niger" (zwart in het Latijn) en "mavros" (zwart in het Grieks). De "-amaro", Italiaans voor bitter, wijst hier niet op bitterheid.

wijngaard

De opbrengst ligt rond 60 hl/ha. 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 cordon. De opbrengst ligt rond 60 hl/ha.

kelder

Na de manuele oogst worden de druiven zacht geperst met een pneumatische membraanpers. Er worden geselecteerde gisten toegevoegd en de gisting verloopt bij 15 tot 17°C. De verdere rijping gebeurt uitsluitend op inox.

druivensoorten

negroamaro: 100%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, pasta's, kreeft, vis, gepocheerd, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen,

analyse

alcohol: **12,5% Vol.**