

## Castello Monaci Tautor Primitivo Salento IGT

**Proefnotitie:** Intens rood van kleur. Rood fruit in de neus, waarbij voornamelijk bramen en bessensjam naar voren komen, aangevuld met minerale tonen vanwege de ligging van de wijngaarden bij de zee. Warm & zacht in de mond, met een fijne elegantie.

**Specificaties:**

**Producent** Castello Monaci  
**Druivensoorten** 100% primitivo  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Puglia  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 14,5%

**Smaakprofiel:** Warm & zacht, bessensjam, mineralig

**Vinificatie:** Na de oogst worden de druiven in zijn geheel in stalen vaten gefermenteerd. De strikt koude maceratie duurt een aantal dagen, waarbij het sap zo nu en dan in contact komt met zijn eigen most ('sur lie'). Korte veroudering in grote eikenhouten vaten.

**Wijn & spijs:** Ideaal bij wild en gerechten uit de regionale keuken van Puglia: lam, jonge geit, ragù en diverse pasta's.

**Awards:**

**Achtergrondinformatie:** Castello Monaci is in 1970 opgericht. Niet ver van Lecce, dichtbij de zee, aan de weg naar Taranto, bij de poorten van Salice Salentino, bevinden zich eeuwenoude olijfbom- en wijngaarden rondom het Castello Monaci. Wijnmaker Leonardo Sergio gebruikt veelal inheemse druivenrassen als de primitivo, negroamaro en malvasia nera.

De wijnen kenmerken zich door een hoge kwaliteit, volle en rijpe smaken van zongedroogd fruit met een heerlijke kruidigheid. Castello Monaci werkt zoveel mogelijk natuurlijk en is onderdeel van de 'slow wine' beweging. De wijngaarden pal naast de zee gelegen en het klimaat zorgen ervoor dat de druiven op een natuurlijke manier beschermt worden tegen ziekten. Het kasteel in het midden gelegen is behalve de wijnkelder ook een van de meest populaire trouwlocaties van Italië.

