

Castello Monaci Maru Negroamaro Salento IGT

Proefnotitie: De kleur is granaatrood met aroma's van zwarte bessen, tabak en eucalyptus. Fluweelzacht in de mond met zachte tannines.

Specificaties:

Producent Castello Monaci
Druivensoorten 100% negroamaro
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Puglia
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 13%

Smaakprofiel: bessen, tabak, eucalyptus

Vinificatie: Na de oogst rijpt 20% van de wijn op eikenhoutenfusten voor een periode van 6 maanden. De rest rijpt op roestvrijstaal om het volle fruitige karakter te behouden.

Wijn & spijs: Past goed bij pasta's, lam en stoofschotels

Awards: "Negroamaro, de zwart-bittere. En dat klinkt grimmer dan hij smaakt. In houd het in dit geval op rijpe, donkere pruimen en hulp uit de houtzagerij. Daarom flink wat zoet en specerijen. Prima Maru. Niks te maren", **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 8,5.**

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.

