



Versante Negroamaro IGT 2017

**Intensiver Duft nach Himbeeren,
saftige Kirschfrucht, mit mediterranen
Kräutern, Frische und zartem Tannin**

Winzer: Vallone

Region: Apulien

Rebsorte: 100% Negroamaro

Farbe: rot

Ausbau: Stahltank

Alkohol: 13.0 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Ein Allrounder für jeden Tag, sehr
gut zu Pasta mit Tomaten und Gemüseaufläufen

0.75 l – Bestellnummer 48517

Vallone Apulien

Der Landwirtschaftsbetrieb Agricole Vallone wurde bereits 1934 gegründet. Zu dem alteingesessenen apulischen Landgut in der Nähe von Lecce gehören mittlerweile 160 Hektar, aus deren Weingärten unter der Leitung von Francesco Vallone jährlich 420.000 Flaschen produziert werden. In den zwei wichtigsten DOC-Gebieten Brindisi und Salice Salentino besitzen sie große Rebflächen. Dazu kommt noch Besitz in Castelserranova im Hinterland von Carovigno an der Adriaküste. Der Ausbau der Weine liegt

seit 2020 in der Verantwortung von Marco Mascellani. Ein Kenner des Salento, seiner Terroirs und autochtonen Rebsorten. Neben der diese Region prägenden, fast animalischen Wildheit zeigen seine Weine auch eine sehr elegante Seite mit einem präzise ausgearbeiteten Duftmuster. Flaggschiff von Vallone ist der Graticciaia, bei dem die Trauben ähnlich wie beim Amarone vor der Pressung mehrere Monate in der Sonne getrocknet werden.