Graticciaia IGT 2013

Auf Strohmatten getrocknete Trauben - der Amarone des Südens, süße Fülle, sehr komplex

Winzer: Vallone
Region: Apulien
Rebsorte: 100% Negroamaro-Trauben
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate kleines Holzfaß
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Sauerbraten, Lammbraten, Schweinefleisch und reifen, kräftigen Käsesorten

0.75 l – Bestellnummer 47713

Gambero: 2/3 Gläsern
AIS: 5/5 Trauben
Parker: 92/100 Punkten
Decanter: Bronze

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 2007 in der Verantwortung von Graziana Grassini, die zu den gefragtesten Oenologinnen Italiens gehört und u.a. auch den Sassicaia in der Toskana macht. Sie hat den Weinen ihre eigene Stilistik gegeben. Neben der diese Region prägenden, fast animalischen Wildheit zeigen ihre 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.

Abbildung unverbindlich