Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Amativo Rosso Salento IGT 2021



Wissenswertes
Aus der Cuvée der Trauben entstand der Name dieses Rotweins: Ama aus Negroamaro und Tivo aus Primitivo.
 Die junge Generation der Familie Cantele vinifiziert 2013 das 1. Mal einen Wein aus dem Verschnitt zweier Rebsorten und betrat damit Neuland. Und das mit Erfolg! Der Amativo überrascht auch Weinkritiker mit jedem Jahrgang.

Anbaugebiet
Eigene Weinberge im Gebiet Guagnano (LE), Sava (TA) und San Pietr V.co (BR).
 Erziehungsform: Bäumchen mit 5000 Weinstöcken/ha.

Traubensorte
Primitivo 60% und Negroamaro 40%.

Boden
Kalk-, lehm- und kieselhaltiger, tiefgründiger und trockener Boden.

Herstellverfahren
Ernte der Primitivo Trauben Anfang September, die des Negroamaro Ende September. Nach dem Entrappen und dem Pressen bleibt der Most bei einer Maischestandzeit von 12-15 Tagen in Kontakt mit den Schalen. Dabei wird täglich umgepumpt. Konstante Gärtemperatur bei 26 – 28°C. Nach der malolaktischen Gärung reift der Rotwein ca. 12 Monate in Barriques.

Farbe
Dichtes Rubinrot.

Bukett
Rosen und Veilchen entfalten sich langsam und anhaltend und werden schließlich von Waldbeeren und Trockenfeige abgelöst. Dann machen sich Noten von Konfitüre und Vanille bemerkbar.

Geschmack
Die Harmonie des Dufts findet sich auch am Gaumen wieder. Es entfalten sich feine Frucht- und Gewürzaromen. Reichhaltig, aber ausgewogen. Die besondere Geschmeidigkeit schließt mit einer ausgedehnten retro-nasalen Wahrnehmung mit bemerkenswerter Länge.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Rotwein bei 18°C.

Lagerung
Der Amativo Rosso Salento IGT kann noch bis zu 4-6 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviervorschlag
Der Amativo Rosso Salento IGT passt ausgezeichnet zu lang gereiften Käsesorten, Salami, geräucherten und würzigen Wurstwaren. Auch ein Rosso zu würzigen Fleischgerichten oder sogar zum Meditieren.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 6091	Alkohol: 15,00% Volumen	Säure: 5,80 g/l	Restzucker: 3,50 g/l
Flaschen: 28.000	Verschluss: Naturkork	Anbau: konventionell	EAN: 8009015040003

Auszeichnungen:

L. Maroni 2024: 96 Punkte	Veronelli 2024: 87 Punkte	Duemilavini 2024: 4 Punkte
Gambero R. 2024: 3 Gläser	Falstaff 2024: 93 Punkte	

CANTELE

Gründung: 1979	Besitzer: Familie Cantele
Flaschen/Jahr: 1.500.000	Önologe: Gianni Cantele
Standort: Guagnanon (LE)	Weinberge: 48 ha