

ROMALDO GRECO Negroamaro VERSUS IGP Salento Apulien (*)



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Romaldo Greco
Traubensorten:	Negroamaro
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Die Trauben für diesen reinsortigen Negroamaro stammen von rund 18-jährigen Rebstöcken. Nach der alkoholischen Vergärung im Stahltank, erfolgt ein Ausbau für 15 Monate in Barriques. Im reichhaltigen Bouquet zeigen sich Noten von schwarzen Kirschen, Brombeeren, und reifen Zwetschgen, würzig unterlegt mit Noten von Mokka, Tabak und einem feinen Zimt Touch. Kräftige Struktur am Gaumen, reife Frucht zeigend, wiederum einladende Würze und gut eingebundenen Tanninen.

Empfehlung

Passt hervorragend zu pikanten Pasta Gerichten oder zu würziger Steinofen Pizza, aber auch zu Steaks vom Grill oder zu Lamm mit Kräutern und Knoblauch.

Produzent

Romaldo Greco wurde 1973 in Secli gegründet. – Ja richtig, es gibt eine Ortschaft in Apulien, die SECLI heisst und woher aller Wahrscheinlichkeit nach, auch die Ursprünge dieses seltenen Familiennamens stammen. Ein kleines Dorf im Herzen Salentos, dessen Gebiet sich seit jeher für den Anbau von Wein eignet. Der Gründer, Romaldo Greco, ist dem Weinbau in diesem Landstrich voller Engagement und Aufopferung verbunden. 2005 schlossen sich der erstgeborene Sohn, Antongiulio und später auch die Tochter Gloria, ihrem Vater an und brachten einen neuen, starken Innovationsschub in Bezug auf nachhaltige Anbausysteme. Ziel des Unternehmens ist, die jahrhundertealte landwirtschaftliche Tradition auf zeitgemäße Weise neu zu interpretieren. Das Weingut erstreckt auf rund 16 Ha, wo vor allem die typischen, autochthonen Rebsorten Primitivo und Negroamaro angebaut werden. Qualität an erster Stelle, zusammen mit Leidenschaft, Tradition und Innovation - diese Schlüsselworte fassen die Geschichte von Romaldo Greco und ihrer Weine zusammen.

