



# CANTINE SALVATORE

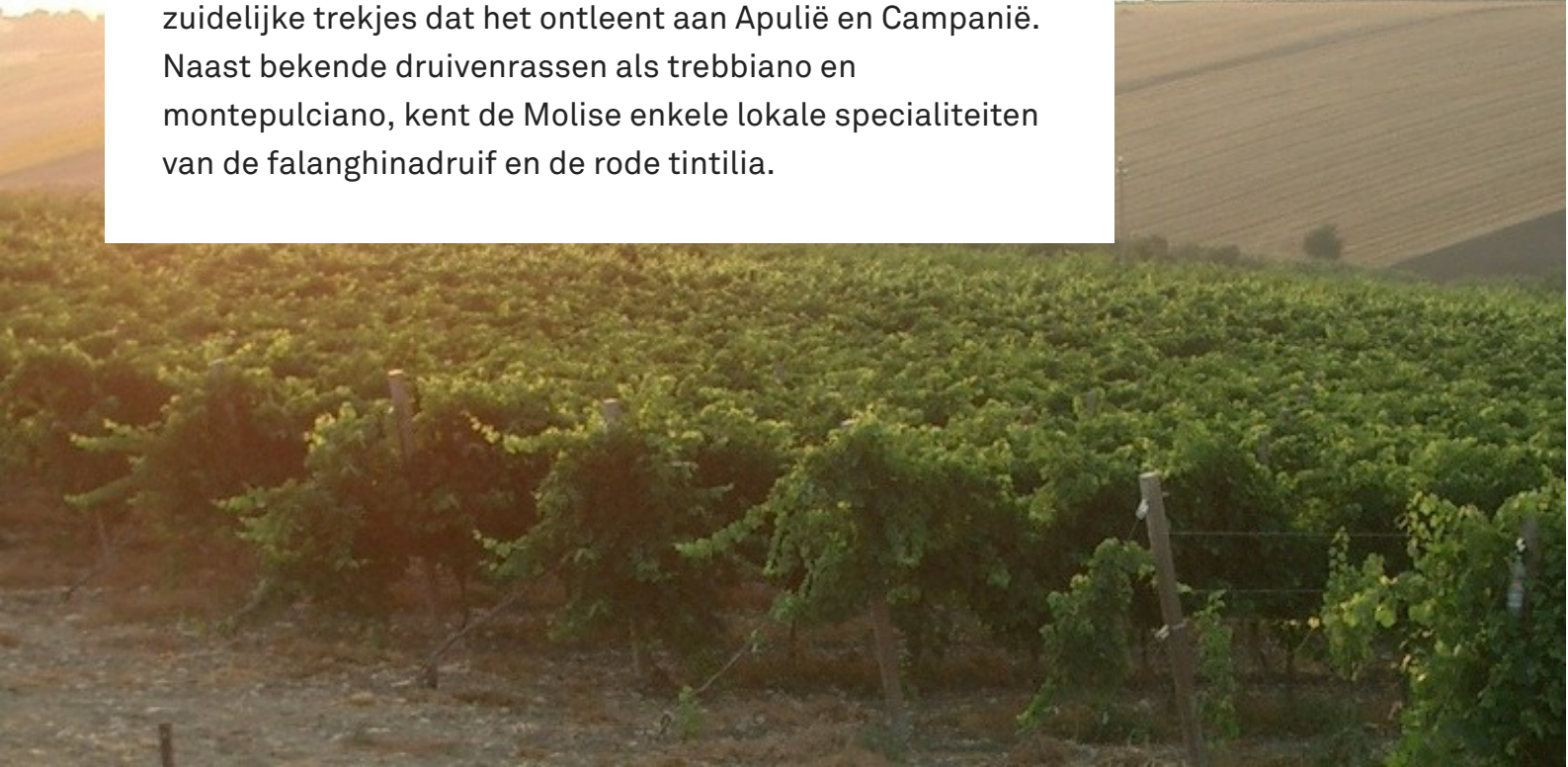
ITALIË | MOLISE

## HET WIJNHUIS | CANTINE SALVATORE

Tijdens onze wijnreis langs de Adriatische kust in 2014 beleefden wij in de Molise een waar 'David-en-Goliath' moment. Na een proeverij bij het meest gerenommeerde wijnhuis van de streek, brachten wij op een zondagavond ook een bezoek aan het kleine Cantine Salvatore. Wij kozen voor 'David' en sindsdien zijn de wijnen van de jonge Pasquale Salvatore en zijn familie een vaste waarde in ons assortiment. Cantine Salvatore ligt in het kleine plaatsje Ururi op nog geen dertig kilometer van de kust en op driehonderd meter boven de zeespiegel. De wijnkelders zijn gelegen te midden van de eeuwenoude olijfgaard en huisvesten een goed uitgeruste wijnmakerij, voorzien van de beste technische hulpmiddelen.

## STREEK | MOLISE

Een van de kleinste en jongste wijnregio's van Italië is Molise. De wijncultuur aldaar, hoewel gelijkenis vertonend met de noordelijk gelegen Abruzzes, heeft duidelijk zuidelijke trekjes dat het ontleent aan Apulië en Campanië. Naast bekende druivenrassen als trebbiano en montepulciano, kent de Molise enkele lokale specialiteiten van de falanghinadruif en de rode tintilia.



# BIBERIUS

## CANTINE SALVATORE 'BIBERIUS'

### 2014



<b>LAND:</b>	ITALIË
<b>APPELLATIE:</b>	MOLISE ROSSO D.O.C.
<b>STREEK:</b>	MOLISE
<b>WIJNSOORT:</b>	RODE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	MOLISE
<b>DRUIVENRAS:</b>	MONTEPULCIANO

Cantine Salvatore is snel uitgegroeid tot een vaste waarde in ons assortiment, waarbij Pasquale Salvatore ons jaar na jaar verrast met wijnen van een uitzonderlijke kwaliteit. De montepulciano is de belangrijkste druif van de Molise. Dat deze druif zo zuidelijk zich anders manifesteert dan in de Abruzzes blijkt uit de Biberius. Het fruit is intens aanwezig en wordt begeleid door duidelijk aanwezige tannine en tonen van specerijen.

“Pasquale weet zonder het gebruik van hout toch een grote mate van complexiteit en concentratie te bereiken. Hierdoor is de Biberius een veelzijdige wijn, om zomaar van te genieten bij de borrel of bij een vleesragout met pasta.”

– *Thijs van den Broek*

**SERVEER TEMPERATUUR:** 16-18° C

**OP DRONK:** VANAF NU T/M 2020