



# CANTINE SALVATORE

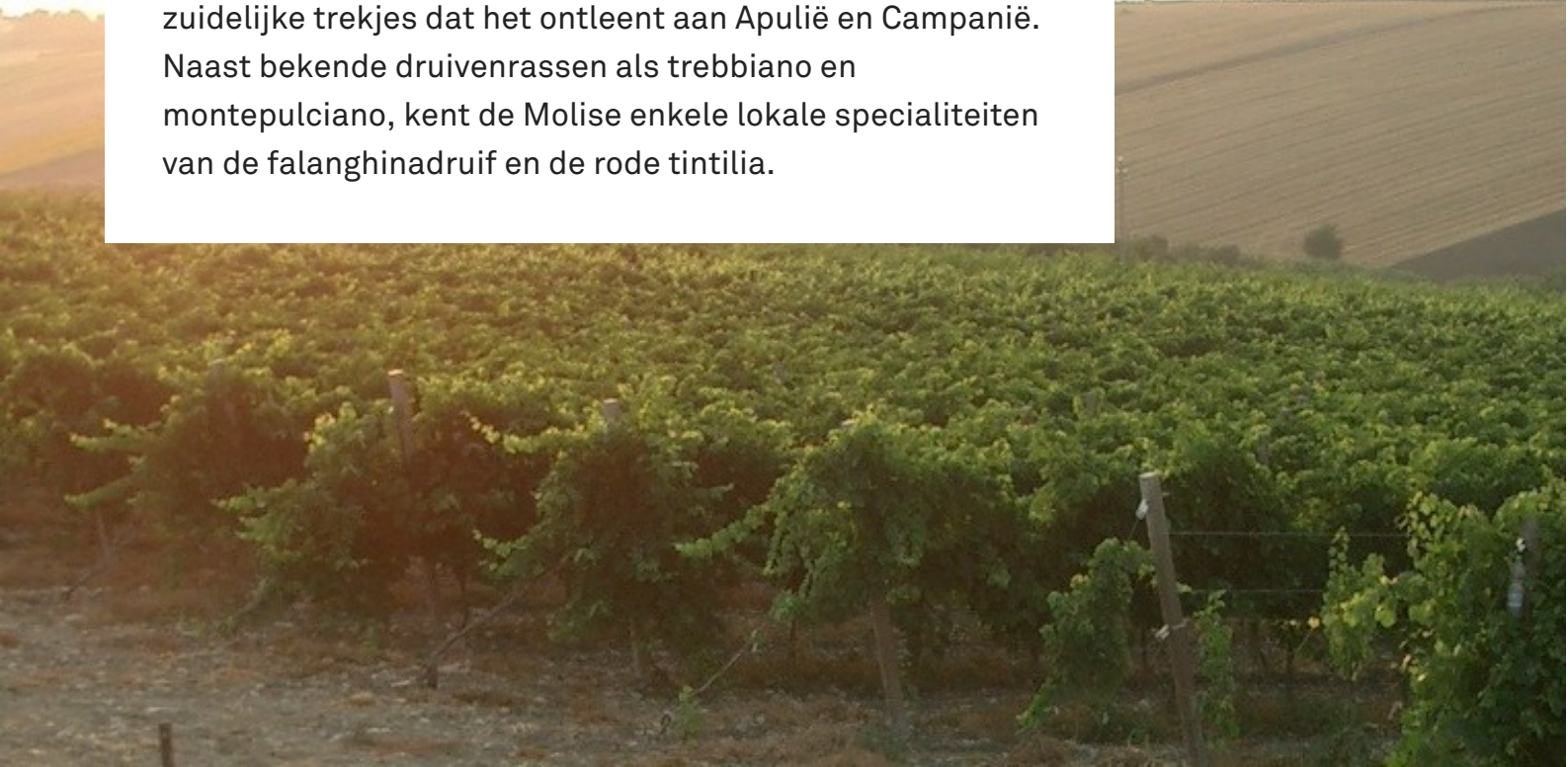
ITALIË | MOLISE

## 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 Abruzzo, 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.



# TI.A.MO.

## CANTINE SALVATORE 'TI.A.MO.' 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>	TINTILIA, AGLIANICO, MONTEPULCIANO	

In deze nieuwe cuvée van het huis verenigt Pasquale Salvatore de drie belangrijkste rode druivenrassen van de streek. Allereerst de montepulciano, die heerlijk donkerrood fruit levert. De aglianicodruif kennen we met name uit het naburige Campanië en Basilicata en geeft vurige pittigheid aan de wijn, met frisse zuren en stevige tannines. Tenslotte de *autoctono*, de lokale specialiteit tintilia, die zijn elegantie duidelijk laat merken in de Ti.A.Mo. Een wijn die het verdient om met aandacht gedronken te worden en het best tot zijn recht komt met een stevig stuk wild of rundvlees. Drink hem nu, of laat hem nog enkele jaren verder rijpen om nog meer van te genieten. Ti.A.Mo. we houden van je!

**SERVEER TEMPERATUUR:** 16-18°C

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