

CANTINA SAN DONACI

ITALIË | APULIË

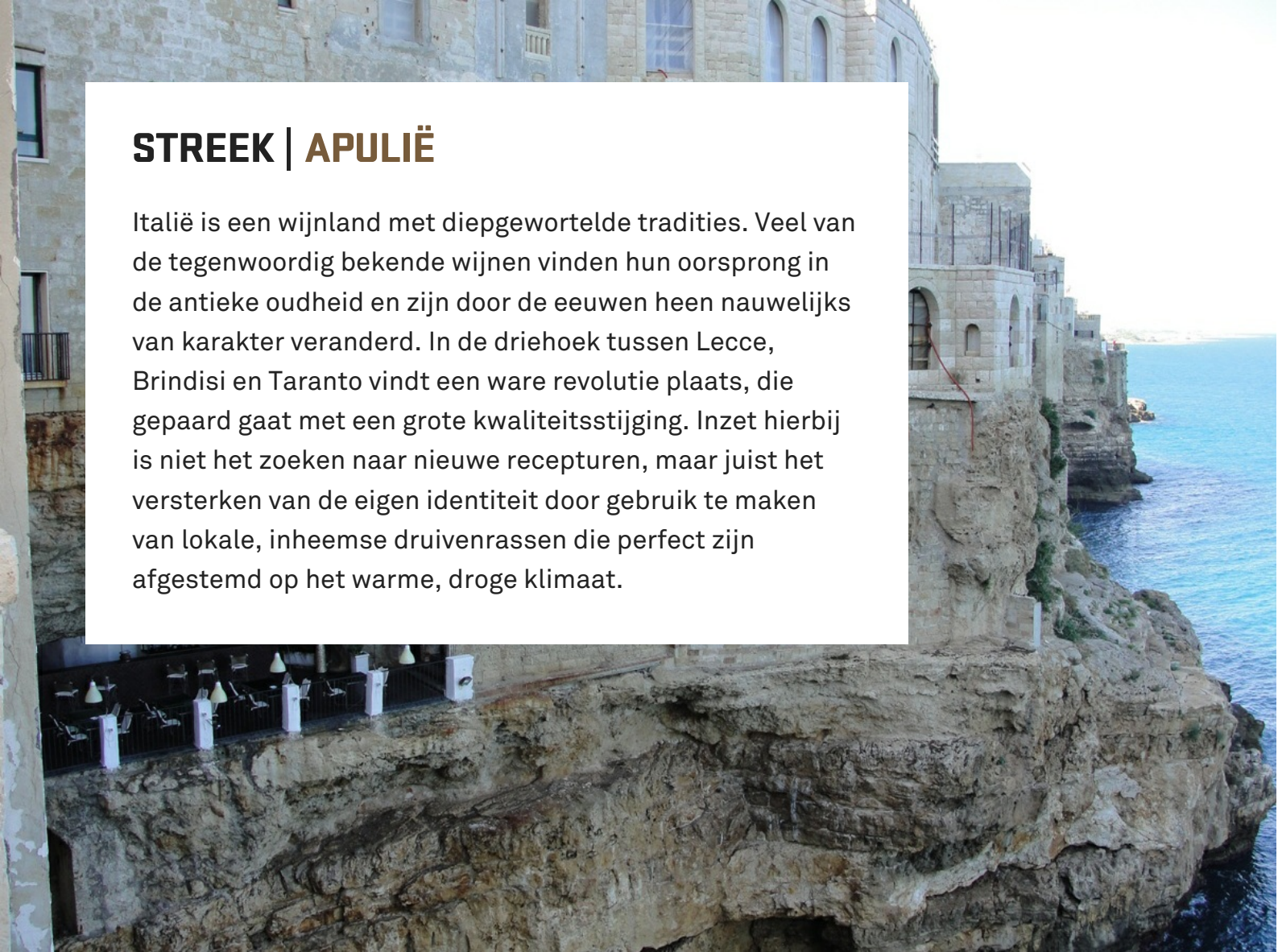


HET WIJNHUIS | CANTINA SAN DONACI

Een van de stuwende krachten in de vlucht naar kwaliteit in Puglia is de gereputeerde Cantina San Donaci. Deze coöperatie werd in 1933 door twaalf zelfstandige wijnmakers opgericht en zij is tegenwoordig een van de hoofdrolspelers in de regio. De leden van San Donaci gaan uitsluitend voor kwaliteit, waarbij de traditie ondersteund wordt door zorgvuldige investeringen in moderne techniek. Ondanks deze hulpmiddelen zijn zij echter van mening dat de kwaliteit al bepaald wordt in de wijngaard. Zij kiezen dan ook bewust voor lagere rendementen en zorgvuldig wijngaardbeheer. Bovendien concentreert men zich voornamelijk op inheemse druivenrassen met als specialiteiten negroamaro, primitivo en malvasia nera.

STREEK | APULIË

Italië is een wijnland met diepgewortelde tradities. Veel van de tegenwoordig bekende wijnen vinden hun oorsprong in de antieke oudheid en zijn door de eeuwen heen nauwelijks van karakter veranderd. In de driehoek tussen Lecce, Brindisi en Taranto vindt een ware revolutie plaats, die gepaard gaat met een grote kwaliteitsstijging. Inzet hierbij is niet het zoeken naar nieuwe recepturen, maar juist het versterken van de eigen identiteit door gebruik te maken van lokale, inheemse druivenrassen die perfect zijn afgestemd op het warme, droge klimaat.



CONTRADA DEL FALCO

CANTINA SAN DONACI 'CONTRADA DEL FALCO' 2016



LAND:	ITALIË
APPELLATIE:	SALENTO I.G.P.
STREEK:	APULIË
WIJNSOORT:	RODE WIJN
HERKOMST:	APULIË
DRUIVENRAS:	NEGROAMARO, MALVASIA NERA, PRIMITIVO

De steile kust van Puglia torent hoog uit boven de Ionische en Adriatische kust. Deze unieke situatie zorgt voor verkoelende invloeden in de wijngaarden van Salento. Een invloed die zeer gunstig is in dit anders zo warme gebied. De producent die dit als geen ander weet te weerspiegelen in hun wijnen zijn de leden van de coöperatie van San Donaci. Cantina San Donaci staat bekend om haar krachtige en aromatische wijnen die karaktervol én toegankelijk zijn. De druiven voor Contrada del Falco zijn afkomstig uit een oude wijngaard met dezelfde naam in het hart van Salento. De oude stokken worden volgens traditionele, maar haast verdwenen, methode tot een klein boompje (alberello) gesnoeid. Alleen deze wijze levert de hoogste kwaliteit druiven die voor deze wijn nodig is. Vol en zeer aromatisch met rijp zwart fruit en zwoele kruidigheid. De invloed van de grote eiken vaten is duidelijk aanwezig. Perfect bij wild, vleesgerechten in rijke sauzen en zachte kazen.

SERVEER TEMPERAATUUR: 16-18° C

OP DRONK: VAN NU T/M 2020

Onze algemene leveringsvoorwaarden en privacybeleid zijn opvraagbaar op verzoek.