

# CANTINA SAN DONACI

ITALIË | APULIË

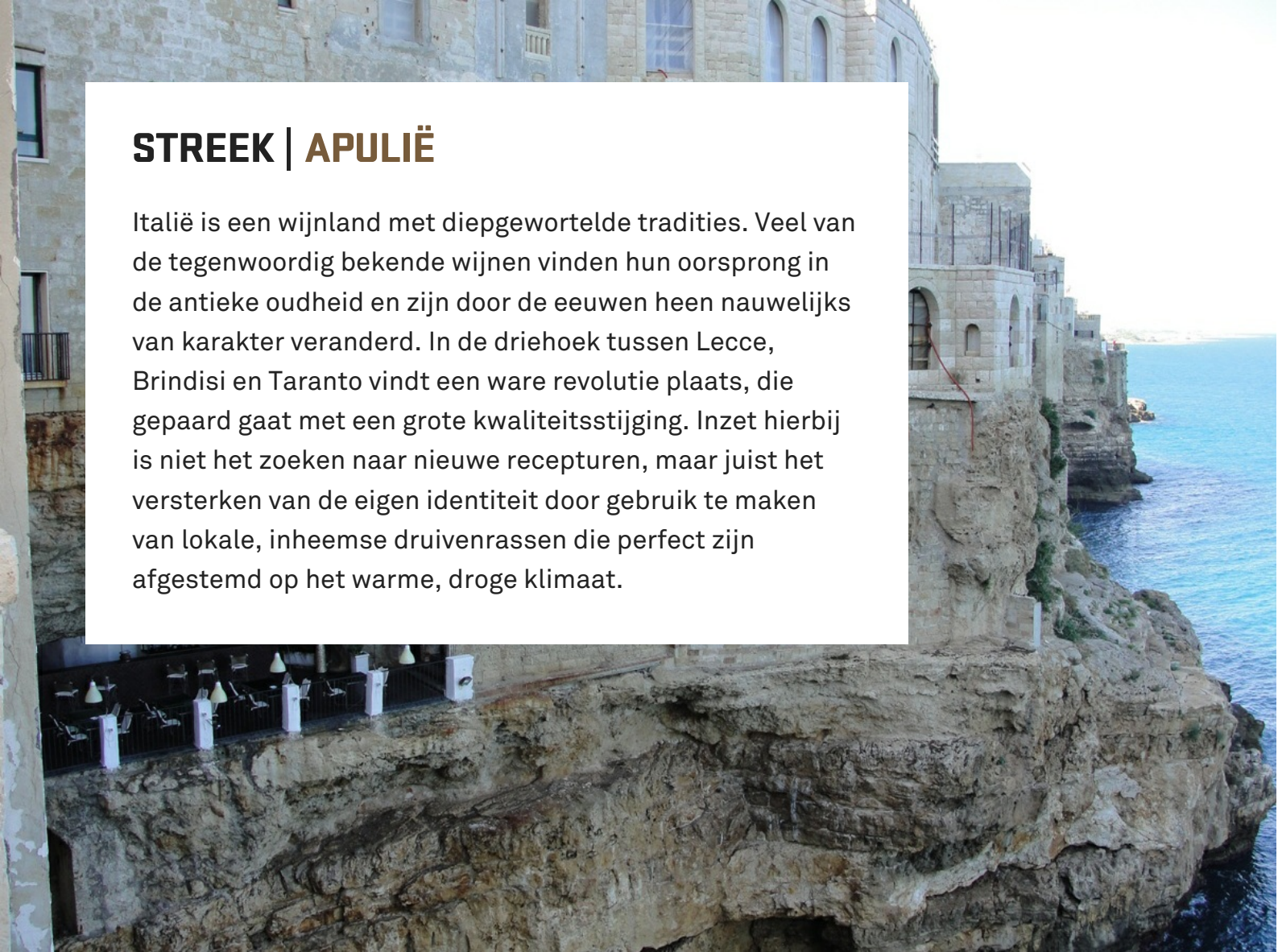


## HET WIJNHUIS | CANTINA SAN DONACI

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.



# SALICE SALENTINO

## CANTINA SAN DONACI 'ANTICAIA

### SALICE SALENTINO' 2015



<b>LAND:</b>	ITALIË
<b>APPELLATIE:</b>	SALICE SALENTINO D.O.P.
<b>STREEK:</b>	APULIË
<b>WIJNSOORT:</b>	RODE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	APULIË
<b>DRUIVENRAS:</b>	NEGROAMARO, MALVASIA NERA

De Anticaia Salice Salentino is een intense wijn met indrukken van zoete specerijen en pruimen. De smaak is zacht rond. Enkele jaren flesrijping heeft deze wijn een prachtige harmonie gegeven en zal u de komende 1 à 2 jaar veel drinkgenot verschaffen. Het zwoele karakter van Anticaia maakt hem zeer geschikt als begeleider van zachte kazen en rijke vleesgerechten, zoals bijvoorbeeld lamshaas met saffraan, honing en gedroogde zuidvruchten.

**SERVEER TEMPERATUUR:** 16-18° C

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