

ARTIKELFICHE

Naam	Capoposto Negroamaro
Jaartal	2016
Producent	Alberto Longo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Puglia
Druivensoorten	100% Negroamaro
Omschrijving	<p>Alberto Longo, een succesvolle internationale zakenman, tracht meer dan alleen goede wijnen in de fles te bottelen. De passie voor de historische regio rond Lucera, waar zijn wijnen worden gemaakt, gaat mee onder de kurk. Hun logo, met zes cirkels, verwijst trouwens naar archeologische tekeningen van de Dauniërs, de eerste lokale bevolking. De 35 hectare wijngaarden rond Lucera en San Severo produceren voornamelijk regionale variëteiten zoals falanghina, montepulciano, negroamaro en nero di troia.</p> <p>Alle wijnen in het gamma zijn verrassend fijn, maar het zijn vooral de pionierswijnen als de krachtige 'le Cruste' (IGP Puglia) en de complexe rode DOP Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso (blend van nero di troia, montepulciano en bombino bianco) die de hoogste erkenning verdienen in de nationale en internationale wijnpers.</p> <p>De Capoposte heeft intens robijnrode kleur. De intense neus geurt naar bosvruchten en kruiden. De smaak is soepel en rond met een medium volle structuur. De afdronk is middel lang waarin het fruit met de aangename fraîcheur terug komt.</p>
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
Oorsprong	San Severo di Puglia, wijngaard in 2000 aangeplant. Bodem rijk aan kalk en leem.
Opbrengst	5.600 stekken/ha
Oogst	Handmatige oogst
Vinificatie	Macératie en fermentatie in inox bij gecontroleerde temperatuur. Dit neemt 20 dagen in beslag met 2 overpompings per dag. Na de malolactische fermentatie in november verblijft de wijn nog 6/8 maanden op cementen vaten en rijpt ze nogmaals 6 maanden in de fles.
Opvoeding	6/8 maanden op cementen vaten
Analytisch	Alc: 13,5%
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021

