

Naam	Negroamaro Capoposto
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Alberto Longo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Puglia
Druivensoorten	100% Negro Amaro
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	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. 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. De Capoposto heeft een intens robijnrode kleur. De intense neus geurt naar bosvruchten en kruiden. De smaak is soepel en rond met een mediumvolle structuur. De afdronk is middellang waarin het fruit met de aangename fraîcheur terug komt.
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 aangeplant in 2000. Bodem rijk aan kalk en leem.
Opbrengst	5.600 stekken/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Handmatige oogst
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in inoxen vaten bij gecontroleerde temperatuur. Dit neemt 20 dagen in beslag met 2 overpompingen per dag.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6/8 maanden op cementen vaten
Analytisch	Alc: 13% vol - totale aciditeit: 5,1 g/l - restsuikers: 1,5 g/l

