



SAUTER

WIJNEN



## Amastuola Primitivo 2019 Puglia IGP

### Kleur

Donkerrood met een mahonie gloed aan de randen van het glas.

### Neus

De warmte van de geboortegrond van de druiven stijgt langzaam uit het glas... Heerlijk weelderige en 'dikke' neus. Volop zondoorstoofd rood fruit en houtachtige kruiden als tijm en rozemarijn. Dit jaar ook wat dennenhars in de neus. Geen hout tijdens de vinificatie, dus het is puur fruit wat de klok slaat. Indrukwekkende puurheid.

### Smaak

Zwoele, maar zeker niet te zoete aanzet. Rijp, gul en genereus is het zeker, maar er zijn wijnen uit deze streek op de markt die echt te rijp (lees: zoet) zijn. Dat is hier niet het geval: voldoende frisheid en smaakvariatie. De tannines zijn verpakt in een fluwelen handschoen. Heel solide glas wijn dat aan tafel bij met name stoofgerechten en rood vlees op z'n plek is. Goede lengte.

### Bodem

De wijngaarden (ruim 100 ha in totaal) zijn gelegen op een plateau dat zo'n 200 meter boven zeeniveau ligt. Alle percelen zijn voorzien van een druppelirrigatiesysteem; op die manier kan - tijdens langere periodes van droogte- op een verantwoorde en spaarzame wijze met water worden omgesprongen.

### Vinificatie

Handmatige oogst half september. Voor de zachte kneuzing worden de druiven onsteeld en dan volgt de vergisting op RVS-cuves. Tijdens de rijping wordt micro-oxygenatie toegepast: het toevoegen van zuurstof om de tannines al in deze fase wat af te ronden.

### Culinair

Verfijnde dinerwijn die door de forse smaakkracht behoorlijk wat tegenspel kan verdragen. Met name stoofgerechten zijn een perfecte partner: traag gegaard konijn, een rijk gevulde runderstoof of ossobucco.

### Bruikbaar

2022

### Houdbaar

2025

### Alcohol percentage

14%

### Inhoud

0,75