Schola Sarmenti Cubardi IGT Salento

Apulië - Italië

De wijnstokken van deze wijn zijn 65 jaar oud. Het 'trainingsysteem' dat wordt gebruikt is de Alberello methode. Dit wordt ook wel Bush wines genoemd. De planten staan met een dichtheid van 4500 stuks per ha. De opbrengst is 900 tot 1100 gram/plant. De druiven worden handmatig geplukt in kleine kistjes. Vervolgens worden de druiven streng geselecteerd op sorteertafels. Deze wijn, Cubardi, wordt gedurende 6 maanden opgevoed in Franse medium-toasted eiken vaten. Hierna volgt nog een flesrijping van 8 maanden.



Proefnotitie

De neus van deze Cubardi toont een ongelooflijk aromatische complexiteit. We ruiken zeer harmonische geuren van rijp rood fruit, tabak en toetsen van chocolade en koffie. Het mondgevoel is lekker vol en fluwelig met fijne zachte tannines. De finale is uitmuntend en lang. Een wijn met veel persoonlijkheid !

Drinken bij

Lekker bij stoofpotjes, wild, rundsvlees

Houdbaarheid

6-7 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Primitivo

Onderscheidingen

2019	Wine Spectator 91 Punten
2019	Robert Parker 90 Punten
2019	IWC Zilver

Persoonlijke proefnotitie

UNIQUATO
for wine lovers

Uniquato
Dorpsplein 8 - 2
3660 Oudsbergen
+32 (0) 478 94 73 82
www.uniquato.be