


# Graticciaia 2020 - bis 13.12.26: 44,00 € statt 59,70 €

Blutorangen, Sauerkirsche, rote Trockenfrüchte, Salbei, Rosmarin, feines Tannin, komplex, kraftvoll ohne schwer zu sein

**Winzer:** Vallone
**Region:** Apulien
**Rebsorte:** 100% Negroamaro-Trauben
**Farbe:** rot
**Ausbau:** 12 Monate Tonneaux-Fass
**Alkohol:** 14.5 % vol
**Trinktemperatur:** 18 - 20°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Sauerbraten, Lammbraten, Schweinefleisch und reifen, kräftigen Käsesorten

**0.75 l** – Bestellnummer 47720

AIS: 5/5 Trauben

## Vallone
### Apulien

Der Landwirtschaftsbetrieb Agricole Vallone wurde bereits 1934 gegründet. Zu dem alteingesessenen apulischen Landgut in der Nähe von Lecce gehören mittlerweile 160 Hektar, aus deren Weingärten unter der Leitung von Francesco Vallone jährlich 420.000 Flaschen produziert werden. In den zwei wichtigsten DOC-Gebieten Brindisi und Salice Salentino besitzen sie große Rebflächen. Dazu kommt noch Besitz in Castelserranova im Hinterland von Carovigno an der Adriaküste. Der Ausbau der Weine liegt seit 2020 in der Verantwortung von Marco Mascellani. Ein Kenner des Salento, seiner Terroirs und autochtonen Rebsorten. Neben der diese Region prägenden, fast animalischen Wildheit zeigen seine Weine auch eine sehr elegante Seite mit einem präzise ausgearbeiteten Duftmuster. Flaggschiff von Vallone ist der Graticciaia, bei dem die Trauben ähnlich wie beim Amarone vor der Pressung mehrere Monate in der Sonne getrocknet werden.


Abbildung unverbindlich