



SANPAOLO
CASA VINICOLA



SANPAOLO

CASA VINICOLA

DAS WEINGEBIET



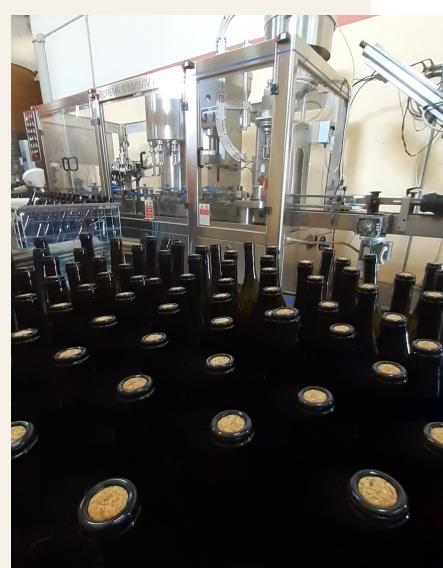
Unsere Weinberge befinden sich im Norden von Apulien, in der unteren Gegend Tavoliere. Ein einfaches hügeliges Gebiet, abseits der industriellen Gebiete auf 150 Metern über dem Meeresspiegel, etwa 25 km von der Adriaküste entfernt.

Im Süden ist Castel del Monte deutlich zu sehen, im Norden der Gargano und im Westen der majestätische Geier. Das Klima ist gemäßigt, die Niederschläge sind eher gering und konzentrieren sich zwischen November und Februar. Der Sommer ist heiß und windig, oft gekühlt durch eine angenehme Meeresbrise, mit guten Nachttemperaturen. Ein idealer Ort für die Reben. Dieses einzigartige Terroir prägt unserer Weine stark.

DAS UNTERNEHMEN

1992 begann unser Abenteuer und wurde bald unweigerlich zu einer Lebensentscheidung. Unterstützt von einer alten Winzertradition, die sich der Weinproduktion verschrieben hat, von Weinbergen, die von meinem Großvaters Matteo auf den Terrassen des Gargano angelegt wurden und seit 1970 von meinem Vater Michele in der Cerignola in den fruchtbaren Gebieten von Figora/Tramezzo weitergeführt werden.

Unsere Philosophie basiert seit jeher auf der Produktion von natürlichen ehrlichen Weinen, die ein echter Ausdruck des Landes und der Menschen sind, die es bewirtschaften.



VIGNAECCHIA

Nero di Troia & Negroamaro



Rebsorte

50% Nero di Troia
50% Negroamaro



Bezeichnung

Rot I.G.T. - Apulien



Vinifizierung und reifung

Die Trauben werden in der ersten Oktoberdekade sehr reif geerntet.

Die Weinbereitung dauert 8-10 Tage in Mazeration mit dem Trester, nach dem Abstich ruht er 4 Monate auf der Hefe für eine natürliche Dekantierung und nach einem weiteren Abstichreift er mindestens ein weiteres Jahr vor der Flaschenabfüllung.

Der Wein entwickelt sich positiv von bis zu 5-6 Jahren mit einer Neigung einer sehr langen Reifung.



Alkoholgehalt

Normalerweise 14% Vol.



Verkostungsnotizen

Der VIGNAECCHIA rot ist ein großzügiger, intensiver Wein von amaranthroter Farbe.

Die Nase enthüllt Aromen von roten Früchten wie Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen mit einer leichten Note von gerösteten Mandeln. Der Gaumen bestätigt sich kraftvoll, warm und harmonisch, auf eine angenehme Weise.



Kombination mit speisen

Strukturierte, geschmacksintensive Gerichte, wie beispielsweise Schmorbraten, Wild mit Pilzsaucen, aber auch Käse und würzigem Aufschnitt. Um ihn am besten zu genießen, sollte man ihn 15-20 Minuten vor dem Essen entkorken.

Temperatur

Servieren Sie ihn bei Kellertemperatur (ca. 18°).

Der rote 'VIGNAECCHIA' war 1997 unser erstes Etikett. Er wird nur in Jahrgängen, in denen das Klima der jeweiligen Jahreszeit gesunde, gut gereifte Trauben garantiert und immer aus einem einzigen alten Weinberg, der nach dem niedrigen Spaliersystem bewirtschaftet wird, produziert.

Aus der Synergie zwischenden beiden Rebsorten in einem unberührten Gebiet, das dem Respekt vor dem Land gewidmet ist, entsteht ein Wein mit starker Persönlichkeit, der die Weinkultur von Daunia repräsentiert.

TERRA DAUNA

Malvasia Bianca



Trauben

Malvasia Bianca 100%



Bezeichnung

Malvasia Bianca I.G.T. - Apulien



Vinifizierung und reifung

Die Malvasia-Trauben werden Anfang September geerntet. Nach einer sanften Pressung wird der saubere Most gekühlt, um die seine feinen Aromen zu bewahren. Die alkoholische Gärung erfolgt in thermokonditionierten Stahltanks bei einer Temperatur von 16-18 °C. Der Wein reift mit seiner eigenen Hefe und reift anschließend bis zur Flaschenabfüllung in Stahltanks.



Alkoholgehalt

Normalerweise 12% Vol.



Verkostungsnotizen

Der Wein hat eine strohgelbe Farbe. In der Nase überwiegen die frischen Noten von weißen Früchten, wie Ananas und Aprikose, begleitet von blumigen Noten wie Kamille und Honig. Am Gaumen ist er angenehm mineralisch mit einem weichen Einstieg und ausgewogener Frische.



Kombination mit speisen

Leichte Vorspeisen, gegrillte Schalentiere wie Scampi, Maccheroncini mit Meeresfrüchten, traditionelle apulische Fischgerichte wie gefüllte Muscheln mit Sauce, aber auch weißes Fleisch oder Orecchiette-Nudeln mit Kirschtomaten und Rucola.

Temperatur

Sehr kühl serviert 8/10 °C

Der Name Terra Dauna beschreibt unser geschichtsträchtiges und bäuerlich geprägtes Gebiet und unsere Kultur. Eine sonnige und luftige Ebene im Norden Apuliens, die von den Griechen Terra 'dei Dauni' genannt wurde und sich vom Gargano bis zum Vulture und vom Voralpenland bis zum Golf von Manfredonia erstreckt.

TERRA DAUNA

Negroamaro



Trauben
Negroamaro 100%



Bezeichnung
Negroamaro I.G.T. – Apulien



Vinifizierung und reifung

Die Weinlese erfolgt Ende September in Spalierweinbergen mit einem niedrigen Ertrag pro Hektar. Der Most verbleibt für etwas 6 Tage in der Mazeration mit dem edlen Trester, um die besten Polypheole und sortentypische Noten zu extrahieren.

Die Reifung von einem Jahr in Stahl und Holz vervollständigt die Struktur, indem er die Tannine weichermacht.

Gut gelagert entwickelt sich der Wein positiv von bis zu 5-6 Jahren.



Alkoholgehalt

Normalerweise 13% Vol.



Verkostungsnotizen

Wein in Apulien ist Geschichte und der Negroamaro ist ein Teil davon mit allen Nuancen der mediterranen Aromen. Anklänge von schwarzem Pfeffer, Tabak und Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich entschlossen, einhüllend und befriedigend. Ein kompletter Wein mit unverwechselbaren Zügen.



Kombination mit speisen

Pikante Fleischgerichte und traditionelle italienische Sauce wie Zickleinbraten mit Gemüse der Saison, aber auch Saisongemüse, aber auch gegrillter Schwertfisch.

Temperatur

Am besten schmeckter bei 16/18 °C

Der Name Terra Dauna beschreibt unser geschichtsträchtiges Gebiet, die bäuerliche Kultur, eine sonnige und luftige Ebene im Norden Apuliens, die von den Griechen Terra dei Dauni genannt wurde und sich vom Gargano bis zum Vulture und von den Voralpen bis zum Golf von Manfredonia erstreckt.

TERRA DAUNA

Nero di Troia



Trauben
100% Troia - Traube



Bezeichnung
Nero di Troia I.G.T. - Apulien



Vinifizierung und reifung

Die Trauben werden Mitte Oktober von Spalierweinbergen mit niedrigem Ertrag pro Hektar geerntet. Die Gärung erfolgt 5-6 Tage in Anwesenheit des Edeltresters, um die charakteristischen Noten der Rebsorte zu extrahieren. Die Reifung in Stahl und Holz vervollständigt die Struktur, indem er die Tannine mildert. Gut gelagert, entwickelt sich der Wein positiv bis zu 4-5 Jahren.



Alkoholgehalt
Normalerweise 13% Vol.



Verkostungsnotizen

Der Nero di Troia, in dieser neuen Version, erreichte ein elegantes Gleichgewicht zwischen Konzentration und Frische. Seine rubinrote Farbe mit typischen Aromen von schwarzer Maulbeere und einem Hauch von Vanille, angenehm weiche Tannine.



Kombination mit speisen

Im Ofen gebratene Fleischgerichte mit Gemüse der Saison, aber auch Soßen und gefüllte Nudeln verschiedener Art und reifen Käsesorten.

Temperatur

Serviert bei einer Kellertemperatur von 16/18 °C.

Der Name Terra Dauna beschreibt unser geschichtsträchtiges und bäuerlich geprägtes Gebiet und unsere Kultur. Eine sonnige und luftige Ebene im Norden Apuliens, die von den Griechen Terra 'dei Dauni' genannt wurde und sich vom Gargano bis zum Vulture und vom Voralpenland bis zum Golf von Manfredonia erstreckt.

AMOR FATI

Negroamaro Rosè



Trauben
Negroamaro 100%



Bezeichnung
Negroamaro I.G.T. – Apulien



Vinifizierung und reifung

Die Trauben werden Mitte September geerntet. Nach einer sanften Pressung ruht der gekühlte Most mit dem Trester für einige Stunden. Die langsame Gärung des Mostes erfolgt in thermokonditionierten Tanks bei etwa 15/16 °C und bewahrt die Primäraromen. Der Wein reift mit seinen eigenen Hefen für etwa 2-3 Monate und reift dann bis zur Abfüllung in Stahltanks.



Alkoholgehalt
Normalerweise 13% Vol.



Verkostungsnotizen

Rosé aus Negroamaro-Trauben, wie in der ältesten Tradition Apuliens, um ein kristallines Rosa von schöner Intensität, mit einem intensiven und anhaltenden Bouquet, mit Noten von Zitrusfrüchten und Granatäpfeln. Am Gaumen ist er angenehm frisch und zeichnet sich durch eine ausgezeichnete aromatische Persistenz und einen feinen Geschmack aus.



Kombination mit speisen

In seiner Vielseitigkeit passt er zu einer breiten Palette von Zubereitungen, von italienischen Vorspeisen bis zu Fischsuppen und -brühen, gebackenem oder überbackenem Fisch, gebratenem Fisch und jungen oder leicht gereiften Käsesorten.



Temperatur
Sehr kühl serviert 10/12 °C

Der Name erinnert an die alte lateinische Vision von der Kreisförmigkeit der Zeit und der unendlich aufeinanderfolgenden Jahreszeiten sowie die Akzeptanz des Schicksals und die Zufälligkeit und Willkür der Naturereignisse.

FIGORA' Chardonnay



Trauben
100% Chardonnay



Bezeichnung
Chardonnay I.G.T. – Apulien



Vinifizierung und reifung

In Apulien findet die Ernte Mitte August im Morgengrauen statt. Die entrappten und gut gekühlten Trauben werden einige Stundenlang mazeriert, um die für die Rebe typischen Aromastoffe zu extrahieren. Am Ende der Reifung wird er nach der Charmat- Methode hergestellt.



Alkoholgehalt
Normalerweise 12% Vol.



Verkostungsnotizen

Strohgelbe Farbe mit zart duftendem Bouquet und Noten von gelbfleischigen Früchten, mit einem angenehm prickelnd, anhaltend und frisch mit einer zarten Würze, angenehme Säure im Abgang.



Kombination mit speisen

Durch seine feine Perllage passt er hervorragend zu Aperitifs und Vorspeisen mit rohen und gekochten Meeresfrüchten, gebratenem und paniertem Gemüse, Teigtaschen, leichten ersten Gängen und Risottos.



Temperatur
Sehr kühl serviert 7/9 °C

Der Name des Weines stammt aus dem Dialekt eines der Gebiete zwischen Ortanova und Cerignola, wo in den alten Bauernhöfen an den Abenden nach der Ernte, improvisierte Momente unbeschwerter Geselligkeit inmitten von Tanz und Volksliedern genossen wird.



SANPAOLO

CASA VINICOLA



Cantine & Vigne in Puglia

- 🏠 S.P.72 Contrada Tramezzo
- 71042 Cerignola FG - ITALIA
- 🌐 www.casavinicolasanpaolo.it
- ✉️ sanpaolovini@virgilio.it
- ⬇️ Sanpaolo vini