



IGP Puglia Spumante Brut Pepe Nero Cignomoro

Bij Cignomoro draait het heel bewust om de keuzes die ze maken en gemaakt hebben. Ze hebben bewust voor Puglia gekozen, bewust voor de wijngaarden en om daar hun wijnstokken te laten groeien. Ze kozen hiervoor omdat ze geloven dat de ze hier wijn kunnen maken die spreekt. De kracht van de zon, wind en zee zorgen ervoor dat elke slok uniek is. Ze kozen voor de “rode landen” tussen Manduria en Carosino.

Met de nieuwste vinificatie technieken, zonder de waarde van een familie wijnmakerij te vergeten zorgen ze ervoor dat de wijnen van Cignomoro tot de beste van Puglia gerekend mogen worden. Men heeft ervoor gekozen om iets anders te doen en onderscheidend te zijn in Puglia en een heel andere smaak te bieden dan de historische wijntraditie in Puglia. Wijn krijgt bij Cignomoro de tijd en men volgt de klok van de natuur maar wel met de nieuwste vinificatie-technieken zonder de waarde van een familie wijnmakerij te vergeten zorgen ze ervoor dat de wijnen van Cignomoro tot de beste van Puglia gerekend mogen worden.

De wijngaarden liggen in de Valle d'Itria, iets ten noordoosten van Taranto, weliswaar op de heuvels om voldoende frisheid te kunnen garanderen.

Na het oogsten worden de druiven ontleed en vindt er een koude maceratie plaats. Op dezelfde wijze als een Prosecco wordt het sap vervolgens vergist in gesloten cuves die onder druk gehouden worden. Na deze vergisting volgt er een filtering en botteling die volledig onder druk plaats vindt om de fijne bubbel en het aromatisch karakter te behouden.

Appellatie: Puglia Spumante IGP

Regio: Puglia

Druivenrassen: Bianco d'Alessano, Fiano Minutolo en Verdeca

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig - fruitig

Aroma: In de neus biedt deze bubbel fijne, intense, bloemige aroma's met hint van noten, appeltjes en perzik.

Smaak: De smaak is soepel, zacht en evenwichtig met een levendige frisheid die in combinatie met de finesse van de mousse zorgt voor een zeer aangename, aromatische sensatie.

Serveren bij: Als aperitief, maar ook met diverse zeevruchten en schaal- en schelpdieren zoals krab of kreeft.