



Schola Sarmenti, Nerìo, Salento, Italië

Vol en sappig van smaak. Een topwijn voor iedereen!

Schola Sarmenti is opgericht door een aantal kwaliteitsbewuste producenten in het uiterste zuiden van Italië, het schiereiland Salento, met het specifieke doel: het behouden en verder uitbouwen van de culturele en technische nalatenschap van generaties wijnmakers in Salento. Het wijngoed bestaat uit authentieke wijngaarden die deskundig bewerkt en beschermd zijn gedurende ca. 80 jaar. De wijngaarden van Schola Sarmenti leveren alleen autochtone druivensoorten zoals de primitivo (al meer dan 500 jaar bekend in Apulië) en de negroamaro (al meer dan 2000 jaar). De opbrengst per ha is hier laag, de druiven worden met de hand geplukt en volgens de modernste technieken verder geselecteerd in de kelder. De wijnkelder is hypermodern en voorzien van de laatste technische snufjes.

De stokken zijn 40 jaar oud en van de 4500 per ha wordt 8000 kg fruit geplukt. De Nerìo krijgt 8 maanden lagering op Frans hout, en aansluitend nog 6 maanden op fles. De wijngaarden liggen op het zuiden en krijgen verkoeling van de zee. Volgens een oude legende is Nerìo de naam van de man die de stad Nardò stichtte. Hij kwam uit Griekenland en belandde aan de kust van Ionio.

Proefnotitie

Intense kleur, veel kruiden, verfijning. Veel smaak, met kruiden en lengte, zeer spannend.

Het team van Henri Bloem Arnhem wenst u veel plezier met het drinken van deze wijn!

Druivensoorten:	80 % negroamaro + 20 % malvasia nera
Wijnstijl:	rijk en complex rood
Alcoholpercentage:	14 %
Serveertemperatuur:	16 - 18 °C
Wijnspijsadvies:	Gebakken eendenborst met ragout van de poot en saus van port
Bewaaradvies:	nu tot 5 jaar na oogst
