Niuru Maru

l’Archetipo



Dit is Negroamaro waarvan je niet wist dat ie bestond: wel pruimen en tabak, maar ook verfijning en mooie zuren en met een klassiek signatuur.

Druivensoort Negroamaro
Herkomst: Montursi, Gioia del Colle, Bari, Puglia, Italië

Wijngaard

De wijngaard is waar het allemaal om gaat bij de familie Dibenedetto. Pionier Francesco maakte met het wijngoed van zijn voorvaderen in 1980 de overgang naar biologische wijnbouw. Toen hem dat na 2 decennia niet voldoende opleverde wat hij er van had verwacht zette hij in 2000 de stap naar de biodynamische landbouw van Steiner, om zich tenslotte in de afgelopen tien jaar toe te leggen op de zogenaamde “synergetische landbouw”. Het verstoren van de toplaag van de bodem met een ploeg wordt als vergissing gezien, en dus achterwege gelaten. De wijngaarden voor de negroamaro bevatten veel zandsteen en kiezel en humus.

Vinificatie

De druiven worden ontsteeld en 20 tot 30 dagen ingeweekt en vergist. Alleen een zachte persing maar geen klaring of filtering. De wijn rijpt 6 maanden op staal, 3 maanden op botte en tenslotte 3 maanden op fles.

Achtergrond

Domenico Dibenedetto is één van de vier kinderen die nu het roer overnemen van hun vader, en hij is net als pa gek op de filosofen en goeroes Steiner en Masanobu Fukuoka. Fascinerend om over van gedachten te wisselen en te denken, maar er is maar één uitgangspunt natuurlijk en dat zit in de fles.

Herkomst


Google
Map data ©2024