# QVIS Negroamaro

## Tenuta Giustini




De negroamaro van Tenuta Giustini heeft een intense, robijnrode kleur.
In de neus amarena-kers, donker fruit en granaatappel.
Stevige en volle smaak, heel klein zoetje maar vooral boordevol fruit.

Heerlijk bij bijvoorbeeld een wildstoof of gegrild vlees.

Druivensoort Negroamaro
Herkomst: San Giorgio Ionico, Puglia, Italië

### Wijngaard

5 hectare in San Giorgio Jonico, op enkele kilometers van de Ionische kust. Phenolisch rijp, maar zeker niet overrijp geoogst, meestal in de eerste week van september, om excessief confiture-achtig fruit buiten de deur te houden.

### Vinificatie

Eigen gisten, korte schilweking, 10 dagen vergisting op staal in gekoelde tanks. Geen hout.

### Achtergrond

Vanaf 2015 worden de eigen druiven niet verkocht maar zelf gevinifieerd. Zo vervolgt Giuseppe Papadopoli het druiventelers-pad van zijn voorouders en brengt het naar een hoger plan.
Over de naam: De naam QVIS is in het Latijn geschreven maar verwijst ook naar het Puglia-dialect en betekent “dit”.

Voor de andere wijn van Giustini, zie:
QVID Primitivo

### Herkomst


Google
Map data ©2024