Cantine Due Palme Squinzano Angelini

Apulië - Italië

De gecontroleerde herkomstbenaming Squinzano - genoemd naar het gelijknamige stadje - ligt in het hart van Salento, tussen de steden Lecce en Brindisi. Deze fraaie volle rode wijn wordt gemaakt van 85% negroamarodruiven en 15% malvasia nera. Na de alcoholische gisting in roestvrijstalen tanks wordt de wijn overgeheveld naar kleine fusten van Allier-eikenhout. Dit wordt door veel wijnmakers beschouwd als een van de meest verfijnde houtsoorten voor de rijping van wijn. Hier vindt de melkzuurgisting plaats, die de wijn ronder van smaak maakt, gevolgd door een rijping van ongeveer zes maanden. Het resultaat is een heel toegankelijke, ronde smaak met behoud van de kenmerkende frisheid van de negroamarodruif.



Proefnotitie

Volle, ronde wijn met veel smaakintensiteit en aroma; een markante kruidigheid in de neus (kaneel!) en een volle, zwoele smaak met veel lengte en zachtheid.

Drinken bij

Mondvullende wijn, eventueel heel licht gekoeld prima geschikt voor koude winteravonden of bij de barbecue.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf één jaar na de oogst. Indien gewenst te bewaren tot vijf à zes jaar na de oogst .

Druivenrassen

85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera

Onderscheidingen

2018	Perswijn - november 2020: ***(*) Goed tot zeer goed | Kersen, zoethout, soepel
2015	Omfietswijngids 2018: Omfietswijn | 3 glaasjes | Lekker!
2014	Perswijn - maart/april 2017: ***(*) Goed

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl