

Tormaresca Bocca di Lupo Kaloro Moscato di Trani 0,375 L

Kaloro is goudgeel met lichte amberkleurige tinten. De neus biedt florale tonen van sinaasappel- en acaciabloesem, vergezeld voor fruitige sensaties van overrijpe abrikozen en nectarines. Het boeket wordt aangevuld met aroma's van bloemen en citrus, samen met tonen van gekonfijt fruit, honing en gedroogde vijgen. De smaak is aangenaam, uitgebalanceerd met een goede frisheid, minerale kenmerken en een uitstekend langdurig aromatisch profiel. Een dessertwijn om direct van te genieten of in de komende jaren te waarderen.

Artikelnummer:	08546900
Land:	Italie
Wijnsoort:	Dessertwijn
Oogstjaar:	2024
Streek:	Puglia
Inhoud:	0,375 L
Druif:	Moscato
Smaak:	Fruitig, Soepel, Kruidig, Krachtig, Complex, Zoet
Producent:	Tormaresca
Omdoos:	6 flessen per doos
Zoetheid:	Zoet

De bodems in Castel del Monte zijn arm aan voeding, typisch voor gebieden die worden aangetast door karstificatie, die wijnen produceren die elegant en levendig zijn met een goed gedefinieerde aromatische precisie en zuiverheid. Gecertificeerde biologische wijnbereiding is niet alleen een einddoel, maar eerder een kans die het bedrijf heeft omarmd, niet alleen in deze regio, aangemoedigd door de unieke kenmerken van het landgoed.

“Bocca di Lupo maakt deel uit van Puglia, maar ziet er niet uit als Puglia, het is verre van wat mensen zich doorgaans voorstellen als ze zich het rijke, rode landschap van de Itria-vallei en Salento voorstellen. Het landschap is kaal, bijna maanachtig, een plek waar het historische erfgoed van het gebied zijn landelijke, agrarische manier van leven ontmoet in een magische en mysterieuze ontmoeting. We zijn net om de hoek van Basilicata en Campania in een oud land dat filmregisseur Lina Wertmuller vakkundig heeft afgebeeld in haar debuutfilm "I Basilischi" (The Lizards, 1963) die werd opgenomen in Minervino Murge.

Het was voor ons vanzelfsprekend om de twee productiegebieden anders te runnen; de onderscheidende geest en kenmerken van elk afzonderlijk gebied worden het best versterkt door de beste kwaliteitswijnen te produceren zonder compromissen te sluiten. Onze missie is duidelijk: de uitstekende kwaliteit en het prestige van wijnen uit Puglia over de hele wereld promoten.” (Vito Palumbo)

Het landgoed is gelegen op het platteland van Minervino Murge in Puglia, de DOC-regio Castel del Monte, een gebied dat bekend staat om de schoonheid van zijn wilde, ongetemde landschap, bewonderd door Federick II van Schwaben, die een mysterieus fort liet bouwen als jachthuis beschermen over zijn wildreservaat. De wijnstokken groeien op ongeveer 300 meter boven de zeespiegel (984 voet) in The Murgia, een gebied met uitdagende

klimatologische omstandigheden die de bewoners altijd hebben gedwongen om met grote vastberadenheid te werken. Harde winters, dramatisch schommelende temperaturen, diepe ravijnen, dichte mist die vaak de wijngaarden bedekt en de nabijheid van de oude vulkaan Vulture zijn slechts enkele van de kenmerken van dit gebied dat geduldig hard werken beloont met kostbare oogsten. In deze regio geteelde druivenrassen zijn Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Fiano Pugliese en Moscato Reale.

De wijnmakerij Bocca di Lupo is sierlijk gelegen in de 120 hectare aan wijngaarden van het landgoed (297 acres); de versterkte stenen structuur en de helderwitte muren van tufsteen zijn gebouwd volgens de oude bouwtradities die typerend zijn voor landhuizen in de regio Murgia. Historische landhuizen, droge stenen muren en eindeloze rotsachtige heuvelpaden zijn de enige sporen van de aanwezigheid van de mens op het omliggende platteland; een plek waar de natuur weigert te worden verslagen door stedelijke ontwikkeling.

De vatenkelder bevindt zich diep in de wijnmakerij. Eiken barriques rusten onder een dubbel tongewelf dat met dezelfde tufstenen werd opgetrokken. Vanaf de tweede verdieping is er een adembenemend uitzicht op het landschap, het dorp Minervino verschijnt op de tegenoverliggende heuvel met zijn schitterende witte stenen gebouwen die reflecteren in de zon, terwijl in het westen de vulkaan Vulture waakzaam over het gebied waakt.

Moscato Reale-trossen werden met de hand geoogst en op matten geplaatst, vervolgens in speciale kratten gestapeld en in de zon geplaatst. Dit natuurlijke droogproces, dat ongeveer 15 dagen duurde, zorgde voor een natuurlijke concentratie van suikers, aromatische verbindingen en frisheid. Na het drogen werden de trossen voorzichtig geperst en werd het vrijlopende sap geklaard door koude bezinking en vervolgens overgebracht naar roestvrijstalen tanks waar de fermentatie plaatsvond bij een gecontroleerde temperatuur tussen 16 en 18 ° C. De wijn rijpte vervolgens op roestvrijstaal en een extra periode op fles.

Kaloro is goudgeel met lichte amberkleurige tinten. De neus biedt florale tonen van sinaasappel- en acaciabloesem, vergezeld voor fruitige sensaties van overrijpe abrikozen en nectarines. Het boeket wordt aangevuld met aroma's van bloemen en citrus, samen met tonen van gekonfijt fruit, honing en gedroogde vijgen. De smaak is aangenaam, uitgebalanceerd met een goede frisheid, minerale kenmerken en een uitstekend langdurig aromatisch profiel. Een dessertwijn om direct van te genieten of in de komende jaren te waarderen.