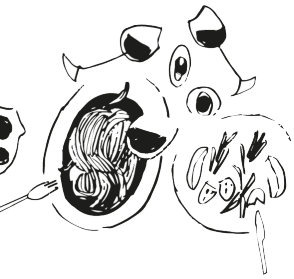
Cantele Fanoi Primitivo del Salento



Wijndomein
Cantele

Land
Italië

Streek
Puglia

Appellatie
IGT Salento

Jaar
2019

Druivensoort
100% Primitivo

Karakteristiek
cassis, licht rokerige toets, munt, rijke smaak, violet accenten

Foodpairing
Harde oude kaas

14 maanden rijping in houten vaten. Daarna 12 maanden rijping in de fles.

Vroeger werden vreugdevuren ontstoken in het nachtelijke landschap van Puglia tijdens de koude wintermaanden. Ze symboliseerden een feestelijk moment voor de inwoners. Het vreugdevuur, dat de hemel verlichtte, was voor hen een manier om samen te zijn, om elkaar warm te houden en om samen een glas wijn te drinken met wat eten op een winterse avond.

De Cantele Fanòi, gemaakt van een selectie van Primitivo druiven, werd genoemd naar deze traditionele vreugdevuren. Primitivo druiven die groeien in de Salento-streek, aan de Adriatische kust van Puglia, zorgen voor lichte, frisse, jonge wijnen. Primitivo druiven die groeien aan de Ionische kust van Puglia zorgen daarentegen voor wijnen die rijk zijn in kleur en smaak. Dankzij de stand van de zon in het Westen krijgen de druiven van deze wijngaarden een uitmuntende rijpheid. Maar ook de nabijheid van de zee zorgt voor de nodige ventilatie om de frisheid en levendigheid te behouden. De resulterende

BAETENS
VINOPOLIS SINCE 1935

wijnen hebben een buitengewone diepte en nuance.

De Cantele Fanòi wordt gemaakt van één wijngaard die speciaal geselecteerd is om een Primitivo te maken die velen als de beste van Puglia beschouwen.