my winebox

Tenuta Giustini - Avoglia Negroamaro

Domaine	Tenuta Giustini
Pays et région d'origine	Italie - Pouille
Dénomination	IGP Salento

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Avoglia Negroamaro
Millésime	2022
Cépages	100% Negroamaro
Elevage	Elevage en cuves inox
Prix	9,20 € **8,60 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

La famille Giustini a grandi dans les vignes. Quatre générations ont travaillé le sol et les vignes et accumulés des parcelles pour arriver maintenant à un domaine de 40 Ha. Les vignes sont principalement indigènes et ont quasi une vue sur mer. La première bouteille produite porte sur la contre-étiquette le millésime 2005. Depuis quatre générations, ils transmettent la tradition, l'expérience et la passion du vin, ainsi que le "vieux rêve" de créer une ferme. Leur famille, ayant hérité de la terre et, surtout, de la passion, décide de réaliser ce rêve en investissant dans le territoire pour donner vie à une nouvelle réalité viticole. Aujourd'hui encore tout tourne autour des émotions : il y a l'amour et la passion pour la culture directe qui garantit la qualité des produits, symbole du territoire dans la pureté.

Caractéristiques du vin

Robe assez foncée avec des beaux reflets violets. Le nez est intense, surprenant, avec des notes d'épices, de fruits rouges sauvages et des notes de vanille dues aux fûts. La bouche est très mûre, riche et longue. C'est un vin gourmand qui, au palais et au nez, nous a très agréablement plu et surpris.

Consommation et garde

Vin à boire après carafage de 30 minutes. Il se gardera jusqu'en 2028 mais selon nous il vaut mieux le boire d'ici 36 mois.

Température de consommation idéale: 14 à 16 °C

Accord Mets vin:
Ce vin des Pouilles s'accordera parfaitement avec un agneau rôti aux herbes de Provence. Ses saveurs intenses et riches complèteront idéalement la tendreté et les arômes de l'agneau. Pour une touche finale, ajoutez une purée de pommes de terre à la truffe et vous serrez la plus heureuse des femmes.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale:

Les Pouilles, région située dans le talon de la botte italienne, sont l'une des régions viticoles les plus fascinantes et prolifiques d'Italie. Connue pour ses paysages pittoresques, ses oliveraies centenaires et ses vignobles étendus, cette région offre une diversité de vins qui reflète parfaitement son terroir unique et son riche patrimoine culturel.

L'une des caractéristiques les plus distinctives des vins des Pouilles est leur cépage autochtone, le Negroamaro. Ce cépage, qui signifie "noir amer", produit des vins rouges intenses avec des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et une pointe de minéralité. Les vins élaborés à partir de Negroamaro sont souvent robustes et bien structurés, parfaits pour accompagner les plats de viande et les fromages affinés de la région. En 2020, la production de vin Negroamaro dans les Pouilles a représenté environ 40% de la production totale de vins rouges de la région.

Un autre cépage emblématique des Pouilles est le **Primitivo, connu aux États-Unis sous le nom de Zinfandel**. Ces vins sont généralement élevés en fûts de chêne, ce qui leur confère une complexité et une profondeur supplémentaires. Les Primitivo di Manduria, en particulier, sont très appréciés pour leur qualité et leur capacité à vieillir.

Les Pouilles ne se limitent pas aux vins rouges. La région produit également d'excellents vins blancs à partir de cépages tels que le Verdeca et le Fiano. Ces vins blancs sont souvent frais et aromatiques, avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches et une acidité vive, ce qui les rend parfaits pour accompagner les fruits de mer et les plats de légumes typiques de la cuisine locale.

L'engagement des vignerons locaux envers les pratiques viticoles durables et biologiques est un autre atout des vins des Pouilles. Environ 25% des vignobles de la région sont certifiés biologiques, et ce chiffre est en constante augmentation. De nombreux producteurs privilégient les techniques traditionnelles tout en adoptant des innovations modernes pour améliorer la qualité de leurs vins tout en respectant l'environnement.

Ce que j'ai pensé de ce vin

Ok, mais bof

Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait

Une belle découverte

Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be

www.mywinebox.be