

Tempio di Giano 2025 - Vetrère

Soepel rood	
75 cl	
Italië	
Puglia	
Negroamaro	
2025	
Gegrilde vis, Harde kazen, Pizza en pasta met vlees	

De wijn

Tempio di Giano laat het eigen karakter van negroamaro uit Salento mooi naar voren komen. Kersen en pruimen vormen de kern van het bouquet, met een subtiele kruidigheid als aanvulling. In de mond combineert hij sappig fruit met zachte tannines en een frisse ondertoon die de wijn levendig houdt. De rijping in roestvrij staal bewaart zijn fruitige karakter.

Een evenwichtige, toegankelijke rode wijn die zowel bij pasta met vleessaus als bij een kruidige visstoofpot of halfharde kaas uitstekend tot zijn recht komt.

Het wijnhuis

Dit wijndomein in Salento, Puglia, is in handen van Annamaria en Francesca Bruni. Deze twee pittige dames beheren het met de female touch! Elegantie, verfijning, zuiverheid en métier gaan hier hand in hand!

Vetrere gaat uit van een duurzame strategie en van de vermindering van de impact op het milieu van hun agrarische activiteiten door het gebruik van grondstoffen van organische oorsprong, aanplanting van hagen, aanwezigheid van zonnepanelen en een biomassa centrale, alsook een programma voor afvalrecyclage. Sinds 1999 is de helft van de productie biologisch gecertifieerd, en vanaf 2016 is de volledige handel organisch. Respect voor het milieu is hier de absolute kernwaarde.

Vetrere wijnen worden gevinifieerd op het ritme van de natuur en dat van de dames. Probeer zeker ook eens de olijfolie. Uiteraard volledig biologisch en meermaals uitgeroepen tot beste olijfolie van Italië!