Petracavallo

Negroamaro, Puglia IGP

, 750 ml

Italy,

9911207014

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Aubergine mit Miso, Sesam und Frühlingszwiebel

Gegrillter Thunfisch mit Caponata und schwarzen Oliven

Lammspieße mit Sumach, Joghurt und gegrillter Paprika

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 30.09.2026

Der 2024 Negroamaro von Petracavallo stammt aus den hoch gelegenen Weinbergen von Mottola auf kalkhaltigen Lehmböden in rund 330 Metern Höhe. Vito D’Onghia liest die Sorte bewusst so, dass Frische und Trinkfluss erhalten bleiben: Der 2024er kommt auf lediglich 11 % vol. Die Trauben werden mit natürlichen Hefen im Edelstahl spontan vergoren und etwa zwölf Tage auf den Schalen mazeriert. Der Ausbau erfolgt für sechs Monate ausschließlich im Stahl und weitere sechs Monate auf der Flasche. Die Weine werden weder geschönt noch filtriert.

Farbe:
Kräftiges Granatrot.

Nase:
Der 2024 Negroamaro von Vini Petracavallo zeigt sich mit dunkler, herb-würziger Nase. Brombeere, Holunder und schwarze Maulbeere treffen auf die distinktive Bitternote der Sorte, die an schwarze Walnuss erinnert. Dazu kommen schwarzer Kardamom und eine zunehmend herzhafte, fast fleischige Würze mit Anklängen von Beef Jerky und reichlich Umami. Ein durchaus wilder Mix aus saftiger, dunkler Frucht, bitteren Aromen und herzhafter Würze.

Mund:
Am Gaumen schlägt der Wein überraschend eine völlig andere Richtung ein. Bemerkenswert kühl und frisch wird er von einer straffen, vertikal ausgerichteten Säure gesteuert, deren strukturelle Qualität an Rhabarber erinnert. Dazu kommen eine kalkige Mineralik und ein rustikaler, aber feinkörniger Gerbstoff, der am Gaumen einen angenehm rauen Grip entwickelt, wie die Katz’ gegen den Strich gestreichelt. Schlank, drahtig und enorm animierend interpretiert Petracavallo die schwarzbittere Rebsorte des Südens ausgesprochen jugendlich als Negroamaro mit Punkfrisur und Rallyestreifen.