



Michele Biancardi

Michele Biancardi is een zeer jonge wijnmaker uit het zuidelijke Puglia. In de streek van Daunia heeft Michele het oude landbouwbedrijf van zijn familie een nieuwe dynamiek gegeven. Deze streek dicht bij de zee heeft een rijke geschiedenis van landbouw, olijfteelt en wijnbouw.

Zoals Michele zelf zegt; "Non è grande la mia cantina, ma c'è spazio a sufficienza per un sogno: produrre un grande vino" (Mijn kelder is niet groot maar groot genoeg voor mijn droom, grote wijnen maken).

Drie autochtone druivenrassen worden verbouwd om sappige en rijke wijnen te maken; de witte Fiano en de rode Nero di Troia en Primitivo. De oogsten starten eind augustus met de Primitivo en eindigen eind oktober met de Nero di Troia. De zon en de zeewind ontbreken nooit.

Ook Michele is zeer terughoudend in het gebruik van houtlagering en wil de wijn op een natuurlijke manier vinifiëren.

Klimaat

Koel zeeklimaat