

2021 FLETRIS PRIMITIVO APPASSIMENTO PUGLIA IGT

ITALIEN, PUGLIA

Fyldig og karakteristisk

Syditaliens tørre klima modner Primitivo-druerne helt perfekt, så de udvikler sig til krydrede mørke frugter med en fast og indtagende struktur. Vinen har en kompleks bouquet af røde frugter, rosiner og kirsebær.

Flétris Primitivo Appassimento er et godt match til krydrede og fyldige retter. Serveringstemperatur: 15-17°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Flétris betyder egentlig "druer modnet på træ" og navnet blev valgt for at karakterisere denne vin, dens druer og modning. Første modning af Flétris finder sted på fade, der har været benyttet tidligere. Anden modning sker på nye fade, som afgiver aromaer fra træet til vinen.

De smukke grene samt farven på etiketten illustrerer træets betydning for vinen. Druerne høstes, når det er næsten fuldmodne. Herefter bringes de direkte til kold udblødning samt en udblødning med skallerne ved kontrolleret temperatur. Efter en formodning på brugte fade i 12 måneder, modner vinen yderligere på nye egetræsfade for at udtage endnu mere struktur og trækarakter fra fadene.

97 point

Luca Maroni

 Guldmedalje

Berliner Wein Trophy
2022



VinAvisen

