

2021 BARONCINI LEGGERO APPASSIMENTO ROSSO PUGLIA IGP

ITALIEN, PUGLIA

Fyldig, silkeblød og lækker

Baroncini fremstår intens rød i glasset med fine violette strøg. I duften mødes man af fyldige bæraromaer, intensitet og et lækkert element af chokolade. I munden går noterne fra duften igen, og vinen opleves fyldig og silkeblød med et dejligt krydret element og en lang, vedvarende eftersmag.

Baroncini er en oplagt ledsager til det italienske køkken, en rigtig god bøl eller ostebordet.

Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Druerne til Baroncini er omhyggeligt udsøgt og høstet fra vinstokke i regionen Puglia i den sydøstlige Italien. Puglia eller Apulien danner nærmest hælen i støvlelandet. Jordbunden i Puglia er frugtbar og rig på jern og kalk og er således ideel til vindyrkning.

Den såkaldte Appassimento-metode betyder, at en del af vinen er lavet på druer, der efter høsten har ligget i temperaturkontrollerede rum for delvist at tørre ud, og dette sker over en periode på flere måneder. Samme metode bruges ved fremstilling af de højt værdsatte vine som Amarone og Ripasso. Druerne udtørres til der er opnået en optimal balance mellem væske og sukker. I denne proces mister druerne omkring en tredjedel af deres naturlige vandindhold, og der opnås druer med en intens koncentration af smag, karakter og fylde.

93 point

Luca Maroni

