SKJOLD BURNE

Varenummer: 0551011

2013 TENUTE GIROLAMO CONTE GIANGIROLAMO PRIMITIVO NEGROAMARO PUGLIA IGP

ITALIEN, PUGLIA



Fyldig med en perfekt balance og dejlig eftersmag

Conte Giangirolamo er intens rubinrød i glasset med smukke violette strejf. Bouqueten er fuld af frugt med kirsebær, solbær og brombær og subtile undertoner af krydderier samt vanilje og en anelse chokolade. I ganen er vinen harmonisk med lækre tanniner, der vidner om en flot vin i perfekt balance. Vinen viser sit største potentiale, hvis den dekanteres, inden servering.

Nyd Conte Giangirolamo til retter fra det italienske køkken, til oste eller til en god steg. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER Tør — Sød

FYLDE Let — Kraftig

Fremstilling

Conte Giangirolamo er produceret på 50% Primitivo og 50% Negroamaro, og druerne er høstet fra familiens vinmarker i Valle d'Itria. Markerne ligger 450 m.o.h. og jordbunden er kalk- og lerholdig. Negroamaro betyder egentligt "den sorte bitre", men netop i Apulien er man eksperter i at udvikle denne lokale drue, så den resulterer i velkrydrede, fyldige vine propfyldt med italiensk charme. I Conte Giangirolamo er Negroamaro-druen kombineret med Primitivo-druen, som er en anden af Apuliens lokale druer, der giver masser af frugtkarakter til vinen.
Efter høsten bringes druerne til vineriet, hvor gæringen finder sted. Herefter modner vinen på franske egetræsfade i 22-24 måneder, hvorefter den aftappes og modner på flaske i 6 måneder, inden den frigives til salg.

★★★★★★

98 point
FinansBureauet

98 point
Luca Maroni

90 point
Wine Spectator

90 point
Vinhulen