

2015 SOVRANO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

ITALIEN, PUGLIA, MANDURIA



Flot og fyldig

Det er en flot vin med intens rød-violet farve. En dejlig vedholdende, kompleks frugtduft med kirsebærmarmelade og elegante noter af sød tobak og lette krydderier. Vinen er fyldig med en rund og blød smag af kaffe og vanilje og et lækkert strejf af sødme. Tanninerne er fint integreret og bløde. En god ledsager til rødt kød, vildt, forretter, oste eller ganske enkelt som et godt glas rødvin at ordne verdenssituationen over.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet 100% på Primitivo-druer, som er høstet manuelt i anden halvdel af september. Vinifikationen er traditionel og begynder med presning og udblødning af skallerne for at åbne den flotte farve. Udblødningen finder sted ved 0°C og 15 dages gæring ved 24-26°C. Vinen lagrer til sidst i 18 måneder på franske egetræsfade.

98 point

Luca Maroni