

2016 ROCCA DELLE MACIE, PIETRA PURA, COTIS PRIMITIVO DI MANDURIA

ITALIEN, APULIEN, SALENTO

Frugtig og yderst behagelig

Vinen er intens rubinrød i glasset med lilla reflekser. Duften er fyldig og intens og byder, som smagen, på et væld af modne kirsebær, blommer og noter af kakao og vanilje. En robust og dejlig varm vin med en lang vedvarende eftersmag.

Særligt velegnet til simreretter med oksekød, vildt og tørre oste.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Pietra Pura Cotis er lavet 100% på Primitivo di Manduria, som dyrkes i Salento i Apulien. Vinen gennemgår traditionel vinifikation med temperaturkontrolleret gæring, hvorefter den lagres 12 måneder på franske egetræsfade. Hele processen overvåges nøje af Zingarelli-familiens chefvinkyper, Luca Francioni.

Om Producenten

Rocca delle Macie blev etableret i 1973, da Italo Zingarelli besluttede at realisere sin livslange drøm ved at erhverve "Le Macie" vingården i hjertet af Chianti Classico området.

Kærlighed og passion for det toskanske landskab er blevet overleveret fra grundlæggeren Italo Zingarelli til næste generation, som leder virksomheden i dag. I dag ejer familien 6 gårde med mere end 500 hektar i det Toskanske område, hvoraf mere end 200 hektar bruges til vindyrkning. Fokus har altid været på kvalitet, og Rocca delle Macie er fortsat "diamanten" i familievirksomheden og har vundet mange internationale priser.



VinAvisen



Flaskehalsen

