

2018 ACTARUS PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

ITALIEN, PUGLIA



Fyldig og krydret

Farven er intens og dyb rubinrød. I duften udfolder sig krydderier, brombær og modne kirsebær men også noter af tobak og mørk chokolade og naturligvis primitivos typiske tørrede blomster.

Vinen er kraftfuld med en lækker tekstur og en lang vedholdende eftersmag. Actarus er en vaskeægte meditationsvin! Men den kan også med fordel nydes til rødt kød, vildt og charcuteri.

Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Vi befinder os i hælen af det karakteristiske støvleland. Manduria ligger i Apulien, som har gennemgået en rivende udvikling. Ingen andre steder i Europa har de moderne vinifikationsmetoder løftet kvaliteten i samme grad som i Puglia.


Indtil 1990'erne var Primitivo og Zinfandel officielt to forskellige druesorter. En DNA test afslørede imidlertid, at de to druer faktisk er identiske. I Italien er Primitivo-druen én af de mest plantede druer. Den giver smukke mørke vine med masser af saft og kraft og et højt alkoholindhold. I den syditalienske provins Puglia trives druen særligt godt. Primitivo-druen har en tyk skal og kan derfor modstå den megen sol og varme i området.

Druerne til Actarus er manuelt høstet i 2. halvdel af september og første uge af oktober.

Actarus har gennemgået en koldudblødning ved 0°C og gæringen finder sted over 14 dage med tilsætning af udsøgte gærtyper ved 24-26°C.

Om Producenten

La Bollina ligger Piemonte ved middelalderbyen Gavi. I århundrede har La Bollina været residens for Markisen Figari af Genova. På de 28 hektar vinmarker laver La Bollina udsøgte vine. I de totalt renoverede kældre råder firmaet over moderne produktionsudstyr. På området ligger også en smuk Art Nouveau villa med et 4-stjernet luksushotel.

 **Guldmedalje**
Mundus Vini

98 point
Luca Maroni


VinAvisen