

2019 ANGELO APPASSIMENTO ROSSO IGP PUGLIA 17% VOL.

ITALIEN, PUGLIA



Pompøs og fyldig

Angelo Appassimento har en intens klar rubinrød farve med smukke lilla aftegninger. Vinen er fyldig med en dejlig blød og vedvarende smag, sød uden på nogen måde at virke vammel. Der er blommer og marmelade pakket ind i lækre krydderier fra fadlagringen. Nyd vinen til rødt kød, modne oste eller til de klassiske retter fra det italienske køkken.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Primitivo og Negroamaro druerne til Angelo er høstet fra solmættede vinmarker i Puglien, som danner hælen i det italienske støvleland. Producenten bruger "late harvest"-metoden. Dvs. at druerne har fået lov til at hænge på vinstokkene i 3-4 uger længere end normalt, klaserne er blevet klippet ind, så klaserne kan tørre i solen. Når der kan måles det rigtige sukkerindhold i druerne, høstes de og bringes til vineriet, hvor de behandles. Den megen sol i Puglien er alfa og omega for at druerne opnår masser af koncentration.

Gæring finder sted med gærtypen *Saccharomyces bayanus* ved lav temperatur 18°-22° C. Dette resulterer i den høje alkoholprocent. Vinen modner i seks måneder på franske egetræsfade, inden den tappes på flaske.



VinAvisen