

2020 BARTOLUCCI PRIMITIVO DI MANDURIA

ITALIEN, PUGLIA, MANDURIA



Kraftfuld og blød

Bartolucci er flot dyb rød-violet i glasset. Bouquet'en er vedholdende, kompleks og letkrydret med noter af blommemarmelade og en smule krydderi fra fadlagringen. Vinen er fyldig med en rund og blød smag med et behageligt strejf af sødme, silkebløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

En god ledsager til italienske retter, rødt kød eller oste.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Bartolucci er lavet på Primitivo-druer fra gamle vinstokke, som står med god soleksposering. Når druerne har den perfekte balance mellem sødme og frugtsyre, høstes de i slutningen af august til starten af september. Druerne presses og udbløder med skallerne for at opnå den mørke røde farve og de lækre silkebløde tanniner i vinen. Gæringen finder sted ved kontrollerede temperaturer for at give kølig frugt i vinen. Herefter lagres vinen først på rustfri stål og dernæst på franske egetræsfade i seks måneder, inden vinen tappes på flaske.



VinAvisen