

2021 IL CARNEVALI NEGROAMARO/PRIMITIVO PUGLIA IGP

ITALIEN, PUGLIA

Imødekommende og harmonisk

Il Carnevali Negroamaro-Primitivo er dramatisk dybrød i glasset. I duften fornemmes intense og søde aromaer af modne bær og en anelse krydderi. I ganen opleves bær, svesker og peber.

Il Carnevali Negroamaro-Primitivo er harmonisk med en dejlig fylde og en behagelig rund eftersmag. Vinen er ret alsidig, men er et fortrinligt match til retter fra det italienske køkken, krydrede retter, oste eller til sommerens grillaftner. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Il Carnevali er lavet på druerne Negroamaro og Primitivo. Druerne er høstet fra vinstokke i området Puglia, der danner hælen af Italiens karakteristiske støvle. Udviklingen har taget fart i dette område, som efterhånden er én af Italiens største vinregioner. Moderne metoder til fremstilling af vin har løftet kvaliteten i Puglia og området er i dag eksponent for lækre dybrøde kvalitetsvine.

Høsten finder sted i de tidlige morgentimer, hvorefter druerne omgående bringes til vineriet. Her sorteres de og gæring finder sted i temperaturkontrollerede tanke. Negroamaro-druen giver mørke og kraftige vine, mens Primitivo-druen er garant for vine med høj alkohol og masser af frugt. Begge druesorter trives godt i det sydlige Italien, hvor de får masser af solskin og en lang, varm vækstsæson.



VinAvisen

90 point

Luca Maroni

