

2022 IL M PRIMITIVO DI MANDURIA DOP LA PRUINA

ITALIEN, PUGLIA, MANDURIA



Fyldig og blød

Smagsnoter: vinen er dyb rubinrød i glasset med granatrøde reflekser. Bouquet'en er kompleks med moden rød frugt, blommemarmelade, vanilie og kakao. En fyldig vin, silkeblød med en vedholdende eftersmag med noter af chokolade.

Server Il M ved 18°C sammen med
Vinen er som skabt til kødretter med god "sovs", smagfulde oste og en steg.
Serveringstemperatur: 17-19°C.

Fremstilling

Il M er lavet på Primitivo druer fra Manduria D.O.P. området i provinserne Tarantano og Brindisi. Jorden er rød og rig på jern ovenpå et lag af kalkholdig sten. Druerne håndplukkes, afstilkes og presses. Skindkontakt ved kontrollerede temperaturer og herefter malolaktisk gæring. Modningen finder sted i 12 måneder.

99 point

Luca Maroni