

2016 BARBANERA ARTEMIA PRIMITIVO PUGLIA IGT

ITALIEN, PUGLIA



Dyb og intens

Artemia har en smuk og intens rød farve med fine mørke aftegninger. Den bløde bouquet er karakteriseret af modne kirsebær og blomster med et elegant strejf af søde krydderier. Vinen er fyldig og rund med en lækker lang og vedholdende eftersmag.

Server Artemia til krydrede pastaretter, en god steg eller modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Indtil 1990'erne var Primitivo og Zinfandel officielt to forskellige druesorter. En DNA test afslørede imidlertid, at de to druer faktisk er identiske. Primitivo er blevet Italiens flagskibsdruer.

Druen giver smukke mørke vine med masser af saft og kraft og et højt alkoholindhold og 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.

Om Producenten

I ét af Italiens smukkeste hjørner, på Monte Cetonas skråninger grundlagde familien Barbanera i 1938 deres familiefirma. Området Valdichiana ligger midt i Toscanas åndeløst smukke landskab. I dag fremstår Barbanera som en dynamisk, moderne virksomhed med eksport til det meste af verden. Oprindeligt koncentrerede familien sig om vine fra Toscana, men den stigende efterspørgsel efter vine fra Italiens øvrige regioner førte til en udvidelse af Barbaneras produktportefølje, som nu også omfatter vine fra andre italienske områder. Ikke ufortjent har Barbaneras vine de seneste år opnået adskillige udmærkelser og medaljer

 **Anbefalet**
Vinhulen

98 point
Luca Maroni


VinAvisen