FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Primitivo
Lagring: 4 Mdr på fransk eg
Alkohol: 17.9%
Syreindhold: 5,5 g/L
Restsukker: 21 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06107912135

2021 PRIMITIVO 17.9

IGT Puglia, Riolite Vini

Distriktet
Primitivo di Manduria er en DOC (1974) for vine lavet 100% på druen Primitivo, som er dyrket i provinserne Brindisi og Taranto i Apulien, og som har et minimum alkoholindhold på 14%. Primitivo-druen er blevet anvendt i flere århundreder i området, og efterhånden som man opdager dens potentiale, bliver den taget mere alvorligt, og ikke bare som blandings drue.

Takket være en ny generation af vinmagere i Apulien er Primitivo di Manduria blevet til en af de mest efterspurgte vine fra området både som tørre (DOC-klassifikationen) og som dessertvine (DOCG). Da både jordbunden og klimaet varierer meget i distriktet, kan man finde forskellige stile for Primitivo di Manduria. Derfor er producentens dygtighed vigtig. Dolce Naturale-vine er som regel kraftige og krydrede, men de bedste af dem viser god balance og finesse - selv ved høj alkoholprocent.

Producenten
Riolite Vini er et konsulentfirma, der beskæftiger sig med udvælgelse, distribution og markedsføring af vin på de forskellige verdensmarkeder. Det er grundlagt af Matteo Bernabei, som er uddannet i ønologi på universitetet i Firenze, og hvis familie kan spore sine vinaktiviteter i Toscana og Veneto tilbage til 1837.

Med sit indgående kendskab til såvel den tekniske som den kommercielle del af vinbranchen, har Matteo Bernabei formået at gøre Riolite Vini til en seriøs og kompetent virksomhed, der beskæftiger sig med vin på mange planer.

Produktet
Primitivo 17.9 er med sine 17,9% alkohol en vin, hvor man har foretaget næsten alle tænkelige skridt i retning af at maksimere alkoholindholdet.

Vinen er blevet til i det syditalienske, meget varme og solrige Puglia, hvor vinstokkene er plantet i en jordbund af kalkholdigt ler, og hvor druerne har fået lov at hænge på vinstokkene 3-4 uger efter at "normal" fuldmodenhed er nået. Denne proces medfører, at druerne tørrer lidt ind, hvorved sukkerindholdet forøges ganske væsentligt og samtidig opnås en koncentration af smags- og aromastofferne.

Efter den manuelle høst presses druerne skånsomt og gærer efterfølgende ved lav temperatur (18-22°C) i helt op til 60 dage. Man anvender gærtypen Saccharomyces bayanus, som bl.a. har den særlige egenskab, at den er i stand til at "overleve" alkoholprocenter helt op til ca. 18%. Slutteligt lagrer vinen i 4 måneder på europæiske egetræsfade.

Primitivo 17.9 er meget tæt rubinfarvet med stor brillans. Duften er domineret af sorte kirsebær, ristede valnødder og blommer samt med nuancer af mørk chokolade, tobak og kanel.

Smagen er rund og blød, men samtidig meget intens og fyldig og med udpræget frugtsødme, som matches fint af en forfriskende syre og et mineralsk strejf.

Servér vinen ved ca. 18°C til råvildt, braiserede kødretter og kraftige, modne oste.

VINOBLE