SAN MARZANO

FAKTA
Rosé vin
Drue(r): 100% Primitivo
Lagring: Kort tid på stål
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 5,7 g/L
Restsukker: 6,0 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06107232535
Anbefales til:

2025 TRAMARI, ROSE DI PRIMITIVO

IGP Salento, San Marzano Vini

Distriktet
Vinens historie i denne sydlige italienske provins fortaber sig i oldtiden. I alle perioder har der været beretninger om de besværlige forhold, området bød for vindyrkningen. Ser man på landskabet, så foranlediges man til at tro, at man er på det varmeste og mest golde sted på Moder Jord. Jorden er rødlig og stenholdig på overfladen, og kaktusser blander sig i landskabet med buske og små forkrøblede træer. Ørkenagtig nattekulde og pludselige storme, hvor den varme luft møder adriatisk kulde, forstærker det indtryk.

Hemmeligheden bag den usædvanlige kvalitet, nogle vinejendomme opnår, ligger i undergrunden, som i dybere lag består af kalk, der sikrer god vandreserve i dybden. Selv i meget tætte kalkformationer udnytter vinstokkene alle sprækker til at hente deres næring længere nede. Samtidig er de kølige vinde fra Adriaterhavet og de kølige nætter med til at forlænge modningsfasen for druerne, noget som fremmer frugtkarakter og aroma i vinene. Derfor er de bedste røde-, rosé-, hvide-, Spumante- og dessertvine fra Puglia ikke bare kraftige og alkoholrige men også sprøde, delikate og meget aromatiske. Her møder man distrikter med eget DOCG eller DOC, som fx. Castel del Monte (DOCG), Brindisi, Primitivo di Manduria og Salice Salentino, men også spændende IGT/IGP-distrikter som fx. Puglia, Murgia, Salento og Tarantino. Når et druenavn følger distriktet (fx Puglia Primitivo IGT), skal vinen laves på min. 85% af denne drue.

Producenten
Feudi di San Marzano (grundlagt i 1962) er en af de vigtigste vinproducenter i Salento-området, og de indhenter deres druer hos mange små dyrkere, som man har langtidskontrakter med. Siden 2003 har man desuden haft et tæt samarbejde med det anerkendte vinfirma, Farnese Vini. Selve vingården ligger nær Taranto, og her råder man over det mest moderne udstyr, man i dag kan tænke sig til vinificering.

At lave vin på druer fra ca. 500 ha. kræver plads, når man samtidig søger at drage mest mulig nytte af variationerne i det lokale terroir ved at praktisere en høj grad af separat vinificering. Jordbunden i området består hovedsageligt af "Terra rossa" - en rødlig (jernholdig) jord med en blanding af sand, sten og kalk. Denne type jord er perfekt til druer som Primitivo, Negroamaro og Fiano.

Feudi di San Marzano er et af de bedste og mest anerkendte vinhuse i Puglia, og dets vine afspejler på fornem vis, at professionalisme og ihærdighed i dette varme område kan frembringe vine, der nok er koncentrerede og fyldige, men samtidig, i forhold til mange andre vine fra dette område, besidder betydelig friskhed og elegance.

Produktet
Som navnet antyder det, er denne rosé lavet på Primitivo druer, som hentes på vinmarker i San Marzano i Salento. Parcellerne er beplantet med 4.500 vinstokke pr. ha., en tæt beplantning som gør, at hver vinstok kun producerer få klaser, men til gengæld meget koncentrerede druer. Jordbunden består af et tynd lag jord, sand og ler på en undergrund af knuste klipper, som heldigvis giver god dræning og derfor vandreserver i dybden. Selv om distriktet er plaget af tørke og ekstrem varme i dagtimerne, er nætterne næsten kølige. Denne temperaturforskel giver druerne en længere modning og derfor mere aromatiske og delikate vine.

Efter en total afstikning og en skånsom masning, bliver druerne macereret i nogle timer med deres skind for at opnå den flotte pink farve. Efter en let presning bliver mosten gæret på rustfrie ståltanke. Inden aftapning får vinen lov at hvile i et par måneder på ståltanke.

"Tramari" Rosé di Primitivo er utrolig aromatisk i duften med toner af kirsebær, hindbær og middelhavets krydderurter. I smagen er vinen frugtrig, umiddelbar og elegant, med en god sprødhed i eftersmagen. Den hører til de lette, delikate og saftige roséer. Server den til skaldyr- eller fiskesuppe, til dampet fisk, fjerkræ i lyse saucer og til grønsagsretter. Perfekt som aperitif.