

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Negroamaro

Lagring: -

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5,5 g/L

Restsukker: 8 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06106212135



2021 NEGROAMARO, I TRATTURI

IGP Puglia, San Marzano Vini

Distriktet

Vinens historie i denne sydlige italienske provins fortæller 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 forkroblede 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 frugtcharakter 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

San Marzano Vini (grundlagt i 1962), en af de vigtigste vinproducenter i Salento-området, henter sine druer hos mange små producenter, 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 samtidigt skal prøve at drage mest mulig nytte af variationerne i terroir'en (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.

Produktet

Vinen er lavet på Negroamaro, som dyrkes i området San Marzano i Puglia, på udvalgte parceller, der ligger ca. 100 m. over havet, og som har en undergrund med højt kalkindhold. Det sikrer vine med god finesse og aroma. Druerne bliver høstet fra midt til slutningen af september og gæringen foregår på ståltanke. Efter presning bliver vinen modnet 6 måneder på de samme tanktyper.

Negroamaro har en mørk, dyb, rød farve med violet skær. Vinen har en god tørhed i duften med mørke toner af solbær og mørke kirsebær. I smagen har den en god struktur og fylde med nuancer af mørke krydderier først i munden. Vinen udvikler sig flot og får mere velour og intensitet til sidst. Eftersmagen er lang og flot strammet op, med toner af kirsebærsten og mandler. Server den sammen med f.eks. stuede kødretter, lam eller til modne hvidskimmeloste.

