

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Primitivo

Lagring: 6 Mdr på Europæisk eg

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 5,5 g/L

Restsukker: 10 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06106512235



2022 PRIMITIVO DI MANDURIA DOP, SUD

San Marzano 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 potentialer, 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

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

Primitivo di Manduria fra Feudi di San Marzano er lavet på Primitivo-druer fra parceller i Taranto, som ligger ca. 100 m over havet, og hvor undergrunden mest består af kalk, ler og sand. Høsten foregår når druerne er optimalt modne, normalt anden uge i september. Gæringen varer i ca. 14 dage og efter en skånsom presning gennemgår vinen en malolaktisk gæring. Til sidst bliver den modnet 6 måneder i fad af både fransk og amerikansk eg samt 2 måneder på ståltanke.

Vinen har en flot, blank, mørkerød farve med violet skær. Duften byder på masser af frugttoner med nuancer af røde kirsebær, blomster, granatæbler og en smule vanilje. I smagen virker vinen mørkere, med dybe og komplekse toner af engelsk lakrids, tjære og en mineralisk touch. Eftersmagen er tør med krydrede nuancer og vinen efterlader en god, fyldig frugtkarakter og et bid, som gør den meget harmonisk.

Primitivo di Manduria vil være en god ledsager til vildt, lamme- eller oksekød, gerne med kraftige saucer, svampe og evt. tyttebær eller andre vilde bær.

