



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 20% Primitivo, 80% Negroamaro

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 5,86 g/L

Restsukker: 12 g/L

Skruelåg: Ja

Varenummer: 06029712035



2020 MISSETTI NEGROAMARO PRIMITIVO

Puglia

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

Vinene i Missetti-serien er udvalgt af Østjysk Vinforsyning/VINOBLE hos forskellige italienske producenter, fortrinsvis i Veneto, Emilia Romagna og Puglia. Vinene skal først og fremmest være klassiske repræsentanter for deres respektive områder, og kvaliteten skal opfylde kriteriet "value for money". Det er derfor vine, der varmt kan anbefales!

Produktet

Missetti fra Puglia er sammensat af Negroamaro (80%) og Primitivo, begge klassiske druer for området. Vinen er gæret og lagret kort på ståltanke, dette for at fremhæve druernes frugtrige og aromatiske stil.

Vinen har en flot, mørkerød farve og en charmerende duft af frugt og krydderi. Smagen er fyldig og intens men samtidig meget saftig. Vinen har en afrundet eftersmag, som viser både delikate og krydrede toner. Server den til alle sammenkøgte grønsags- og kødretter, til grillet oksekød, lam eller gris. Prøv den også til pasta- eller risottoretter.



VINOBLE