

FAKTA

Rødvin
Land: Italien
Område: Apulien
Drue(r): 100% Negroamaro
Lagring: 6 måneder
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 6,4 g/L
Restsukker: 11 g/L
PH værdi: 3,6
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06105911935
Anbefales til:



2019 NEGROAMARO SUD

IGP Salento, Feudi di San Marzano

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 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 dels i undergrunden, som i dybere lag består af kalk, der sikrer god vandreserve i dybden. Vinstokke kan skyde rødder helt ned til 40 meter for at hente vand, og selv i meget tætte kalkformationer udnytter de alle sprækker til at hente deres næring. 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 vine fra Puglia ikke bare kraftige og alkoholrige men også sprøde, delikate og meget aromatiske.

Producenten

Feudi di San Marzano (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

Negroamaro "Sud" fra Feudi di San Marzano er lavet på druer fra parceller i Salento, som ligger ca. 100 m. over havet, og hvor undergrunden mest består af ler, kalk og sand. Høsten foregår, når druerne er optimalt modne, normalt anden uge i september. Gæringen varer i ca. 10 dage og efter en skånsom presning gennemgår vinen en malolaktisk gæring. Til sidst bliver modnes vinen i 6 måneder på franske træfade.

Vinen har en flot, blank, rubinrød farve med et lilla skær og en god fedme på glasset. Duften er umiddelbar, frugtrig og en smule eksotisk med nuancer af mørke bær, en smule vanilje og krydderier. I smagen er den meget fyldig og intens men samtidig sprød og i grunden ret delikat for en så kraftig vin. Åbner man den 1/2-1 time inden servering, kommer dens frugt og balance bedre frem. Bør serveres ved ca. 16-18° C.

Den vil egne sig fint til alle grønsags- og kødretter, til grillet oksekød, lam eller vildt (gerne med vilde bær). Prøv den også til modne hvid- eller rødskimmeloste. Den har potentiale nok til endnu 2-3 års lagring.

