

## FAKTA

Rosé vin

Drue(r): 100% Primitivo

Alkohol: 12.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06107232335



## 2023 TRAMARI, ROSE DI PRIMITIVO

### 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

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.

#### 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 natterne 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 frugttrig, umiddelbar og elegant, med en god sprøhed 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.

