

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Negroamaro

Lagring: 4-6 Mdr på Amerikansk eg

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5,7 g/L

Restsukker: 8,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06107412135



2021 NEGROAMARO TALO

IGP Salento, 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 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

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

Vinen er lavet på Negroamaro-druer fra parceller i Salento, som ligger ca. 100 m. over havet, og hvor undergrunden mest består af ler, kalksten og sand. Druerne høstes ved optimal modenhed, normalt midt i september. Gæringen foregår på temperaturregulerede ståltanke, og efter en skånsom presning gennemgår vinen en malolaktisk gæring. Til sidst modnes vinen i 4-6 måneder på franske træfade.

Negroamaro "Talò" har en mørk, rubinrød farve med et lilla skær. Vinen er meget aromatisk i duften med toner af kirsebær, solbær og blomster samt let krydrede nuancer af bitter chokolade og lakrids. De samme toner kommer også frem i smagen, som er ret umiddelbar og frugtig og som slutter med krydrede toner. En klassisk Negroamaro fra Salento, afrundet og harmonisk. Meget vellavet vin.

Den vil egne sig fint til grønsagsretter, til oksekød, lam eller vildt. Prøv den også til modne hvid- eller rødsommeløse.

