

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Primitivo

Lagring: 12 Mdr på Amerikansk eg

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 6,2 g/L

Restsukker: 16,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06106811835



2018 SESSANTANNI, 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

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 "Sessantanni" er lavet på Primitivodruer fra parceller i San Marzano og Sava, som er beplantet med 5.000 vinstokke pr. ha. Det giver et lille udbytte pr. vinstok men til gengæld meget koncentreret vine. Undergrunden består især af "terra rossa", som er en blanding af kalk, sten og jernoxid, som giver jorden dens særpregede røde farve. Marzano og Sava udgør den centrale del af DOP Primitivo di Manduria og nyder godt af et varmt klima året rundt med meget få regnbyger. Dog giver store temperaturforskelle mellem dag og nat gode vækstmuligheder og høj kvalitet for druerne.

Høsten foregår normalt anden uge i september, og gæringen foregår på ståltanke. Efter en skånsom presning gennemgår vinen en malolaktisk gæring og bliver derefter modnet i 12 måneder i fade af både fransk og amerikansk eg.

Vinen har en flot, blank, rubinrød farve. I duften er den meget kompleks og frugtrig med toner af blomster, modne kirsebær og krydrede nuancer af tobak. Smagen er meget koncentreret med både sødmefulde, "jammy-agtige" frugtnuancer men også mere krydrede toner af mokka, engelsk lakrids og en smule vanilje til sidst. En meget harmonisk vin.

