SAN MARZANO

# 2023 PRIMITIVO DI MANDURIA TALO

## DOC, San Marzano Vini

**FAKTA**
Rødvin
Drue(r): 100% Primitivo
Lagring: 6 Mdr på Amerikansk eg
Alkohol: 14.0%
Syreindhold: 5,5 g/L
Restsukker: 10 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06107512335
Anbefales til:

**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 potentiale, 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.

Feudi di San Marzano er et af de bedste og mest anerkendte vinhuse i Puglia, og dets vine afspejler på fornem vis, at professionalisme og ihærdighed i dette varme område kan frembringe vine, der nok er koncentrerede og fyldige, men samtidig, i forhold til mange andre vine fra dette område, besidder betydelig friskhed og elegance.

**Produktet**
Primitivo di Manduria "Talò" fra Feudi di San Marzano er lavet på Primitivo-druer fra parceller i Taranto, som ligger ca. 100 meter over havet, og hvor undergrunden mest består af ler, sand og knuste klipper. Høsten foregår, når druerne er optimalt modne, normalt medio september. Gæringen varer i ca. 10 dage, og efter en skånsom presning gennemgår vinen en malolaktisk gæring. Til sidst modnes vinen i 6 måneder på fade af både fransk og amerikansk eg.

Vinen har en flot, blank, mørkerød farve med et violet skær. Duften byder på masser af frugttoner med nuancer af modne, røde kirsebær og blommer samt en smule vanilje og kakao. I smagen virker vinen mørkere, med dybe og komplekse toner af engelsk lakrids, tjære og chokolade. Eftersmagen er en smule eksotisk, med krydrede nuancer og god mineralitet.

Vinen vil være en god ledsager til vildt, lamme- eller oksekød, gerne med mørke saucer og vilde svampe.

NATUR·KVALITET·FREMTID·RESPEKT·

VINOBLE