SAN MARZANO

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Primitivo
Lagring: -
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 5,75 g/L
Restsukker: 10,0 g/L
Skruelåg: Ja
Varenummer: 06106112235
Anbefales til:

2022 PRIMITIVO, I TRATTURI

IGP Puglia, San Marzano Vini

Distriktet
Vinens historie i denne sydlige italienske provins fortaber 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 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.

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
Vinen er lavet på Primitivo som dyrkes i området San Marzano i Puglia, på udvalgte parceller som ligger ca. 100 m. over havet og som har en undergrund med højt kalkindhold. Det sikrer vine med god finesse og aroma. Druerne bliver høstet primo september og gæringen foregår på ståltanke. Efter presning bliver vinen modnet 3-4 måneder på de samme tanktyper.

Primitivo fra Feudi di San Marzano har en flot, mørk, rubinrød farve. Den er meget aromatisk i duften med toner af blommer og kirsebær men også krydrede nuancer af engelsk lakrids. Smagen er nem og frugtrig først, men udvikler sig mere kompleks med toner af krydderier og syltede bær. Eftersmagen er meget harmonisk. Vinen slutter som den startede, med karakter af kirsebær. Server den sammen med f.eks. gratinerede grøntsagsretter, pastaretter eller risottoer eller til milde kødretter. En rigtig god grillvin. Serveringstemperatur: 16-18°C.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

VINOBLE