

2021 TERRATINI SELEZIONE LIMITATA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

ITALIEN, PUGLIA, MANDURIA

Blød og fyldig

Det er en flot vin med dyb rød-violet farve. En dejlig vedholdende, kompleks og letkrydret frugtduft med noter af blommemarmelade og en anelse krydderi fra fadlagringen. Vinen er fyldig med en rund og blød smag med et behageligt strejf af sødme, godt tanninindhold samt en lang og behagelig eftersmag.

En god ledsager til italienske retter, rødt kød eller oste. Serveringstemperatur: 15-18°C.



Fremstilling

Vinen er lavet 100% på Primitivo-druer fra gamle vinstokke. Selezione Limitata indikerer, at druerne er særligt udvalgt til denne vin. Druerne høstes fra marker med god soleksponering. Først når druerne har den rigtige balance mellem sødme og frugtsyre høstes de i slutningen af august til starten af september.

Vinificationen begynder med presning og udblødning af skallerne for at opnå den mørke røde farve samt de bløde tanniner i den endelige vin. Gæringen finder sted ved en kontrolleret temperatur for at give kølig frugt i vinen. Herefter lagres vinen først på rustfri stål og dernæst på franske egetræsfade i 6 måneder inden aftapning.

1 Guldmedalje 92 point

Berliner Wein Trophy Luca Maroni
2023

