

# PUSAROSSO ZINFANDEL SALENTO IGP

ITALIEN, PUGLIA

## Tæt og fyldig

En tæt og sort rødvin fra Italien. I duften finder man en bred vifte af sorte bær: kirsebær, brombær og sorte blommer. Smagen er fyldig med et typisk italiensk præg af krydderurter og moden frugt. Fadlagringen giver et let krydret islæt, der forstærker vinens kompleksitet.

En god ledsager til italienske retter med solmodne tomater og krydderurter. Serveringstemperatur: 16-18°C.



### Fremstilling

Druerne høstes fra marker med god soleksponering. Først når druerne har den rigtige balance mellem sødme og frugtsyre høstes de. Vinifikationen 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. En del af mosten lagres efter gæring på egetræsfade. Efterfølgende lagres vinen på rustfri stålitanke inden aftapningen på flaske.

91 point

Luca Maroni

93 point

Luca Maroni

