

2016 CASTELLANI CAMPO DI MARZO PRIMITIVO DI PUGLIA

ITALIEN, PUGLIA

Fyldig og tanninholdig

Mørk farve med sort kerne. Duften er præget af røde kirsebær, hindbær og lidt tjære. En stor mængde frugt i den fyldige smag med noter af kirsebær og balancerede bløde tanniner.

Vinen er en fremragende ledsager til mørke kødretter, pasta og ost. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Denne Primitivo er fremstillet af druer, som er høstet i Manduria regionen og de nærliggende områder. De håndplukkede druer selekteres, og gæringen foretages ved 23-25°C. Vinen har ikke modtaget nogen lagring på egetræsfade. Denne rødvin skal helst drikkes ung, når den har sin friske frugt i behold.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.

