

2015 BARBANERA ALCHYMIA PRIMITIVO IGT

ITALIEN, PUGLIA



Struktureret og harmonisk

Alchymia har en dyb og intens rød farve med fine lilla aftegninger. Den varme bouquet er karakteriseret af moden frugt som kirsebær og blommer med et fint strejf af søde krydderier. Vinen er fyldig og rund med en lækker tekstur og en lang vedholdende eftersmag.

Server Alchymia til krydrede pastaretter, en god steg eller modne oste. Serveringstemperatur: 18-20°C.

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

Fremstilling

Indtil 1990'erne var Primitivo og Zinfandel officielt to forskellige druesorter. En DNA test afslørede imidlertid, at de to druer faktisk er identiske. I Italien er Primitivo-druen én af de mest plantede druer. Den giver smukke mørke vine med masser af saft og kraft og et højt alkoholindhold. I den syditalienske provins Puglia trives druen særligt godt. Primitivo-druen har en tyk skal og kan derfor modstå den megen sol og varme i området.

Om Producenten

I ét af Italiens smukkeste hjørner, på Monte Cetonas skråninger grundlagde familien Barbanera i 1938 deres familiefirma. Området Valdichiana ligger midt i Toscanas åndeløst smukke landskab. I dag fremstår Barbanera som en dynamisk, moderne virksomhed med eksport til det meste af verden. Oprindeligt koncentrerede familien sig om vine fra Toscana, men den stigende efterspørgsel efter vine fra Italiens øvrige regioner førte til en udvidelse af Barbaneras produktportefølje, som nu også omfatter vine fra andre italienske områder. Ikke ufortjent har Barbaneras vine de seneste år opnået adskillige udmærkelser og medaljer.