

2018 BLACK'S DEVIL NEGROAMARO ZINFANDEL

ITALIEN

Fyldig og harmonisk

Black's Devil er intens rubinrød i glasset med fine orange reflekser. Bouqueten er fuld af frugt med ganske lette undertoner af tobak. I ganen er vinen harmonisk med lækre tanniner, der vidner om en flot vin i perfekt balance med en dejlig vedvarende eftersmag.

Nyd Black's Devil til retter fra det italienske køkken, til oste eller til en god steg.

Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Black's Devil er produceret på de to store druer Negroamaro og Zinfandel. Negroamaro betyder "den sorte bitre" og italienerne formår at fremelske det krydrede og fyldige i den lille mørke drue. Her danner den par med Zinfandel-druen, der med sin tykke skal kan modstå varmen og dermed trives godt i Italiens solrige klima.

De fuldmodne druer håndhøstes og bringes til vineriet, hvor skindet udblødes i mosten for at udtrække farve og aroma til vinen. Gæringen finder sted i rustfri stålitanke ved kontrolleret temperatur. Herved bevares frugten i vinen.

Om Producenten

Contri Spumantis historie er tæt knyttet til grundlæggeren Luciano Contri, som blev født i Cazzano di Tramigna. I en alder af 15 år, da Luciano forberedte sig til sine ønologistudier blev faren Luigi ramt af svær sygdom, som holdt ham væk fra hjemmet i to år. Lucianos 90 år gamle bedstefar Domenico (som også lægger navn til et af firmaets brands) var en stor støtte for Luciano i denne periode. Domenicos erfaring og visdom kombineret med Lucianos ildhu hjalp familien gennem krisen.

Luciano grundlagde firmaet Luciano Contri og i 1980 ændrede firmaet navn til Contri Spumanti S.p.A. som producerede mousserende og semi-mousserende vine.

I dag er det Lucianos søn Paolo, der driver Contri Spumanti helt i familiens ånd.

