

# Gran Mauro

## Primitivo del Salento IGT



Apulien, der er kendt som Italiens støvlehæl, er det tredjestørste vinproducerende område i landet. De dominerende druesorter i regionen er Primitivo og Negroamaro, men sorter som Sangiovese, Malvasia Nera og Chardonnay frembringer også særdeles flotte kvalitetsvine.

Regionen er beliggende oven på gammel havbund fuld af muslingeskaller, østers og søpindsvin og ligger i 30-60 meters højde over havets overflade. Klimaet er præget af klassisk middelhavstemperatur, da Puglia er en halvø mellem Adriaterhavet og det Joniske hav.

#### SMAGSNOTER:

Bouqueten har saftige toner af blomme og solbær blandet med ristet eg, strejf af chokolade og vanille. Smagen er fyldig og kraftfuld med intense noter af mørke bær blandet sprøde, fyldige tanniner og eg.

#### GASTRONOMI:

Gran Mauro Primitivo er meget velegnet som ledsager til kraftfulde retter med oksekød, lam eller vildt samt modne oste.

**MARE MAGNUM**

#### EJER:

Mare Magnum

#### OMRÅDE:

Salento, Apulien

#### DRUESORTER:

Primitivo

#### PRODUKTION:

Druerne håndplukkes fra gamle vinstokke med lavt udbytte. Mosten fermenteres i rustfri ståltanke, hvorefter den lagres i franske Barriques. Vinen undergår kun en let filtrering inden aftapning.

#### ALKOHOL:

14,5%

2015 - Guld medalje - Mundus Vini 2016

2015 - Guld medalje - Regional Trophy - Decanter Asia Wine Awards 2015

