

Mauro Alberello

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 ikke mindst, frembringer også særdeles flotte kvalitetsvine.

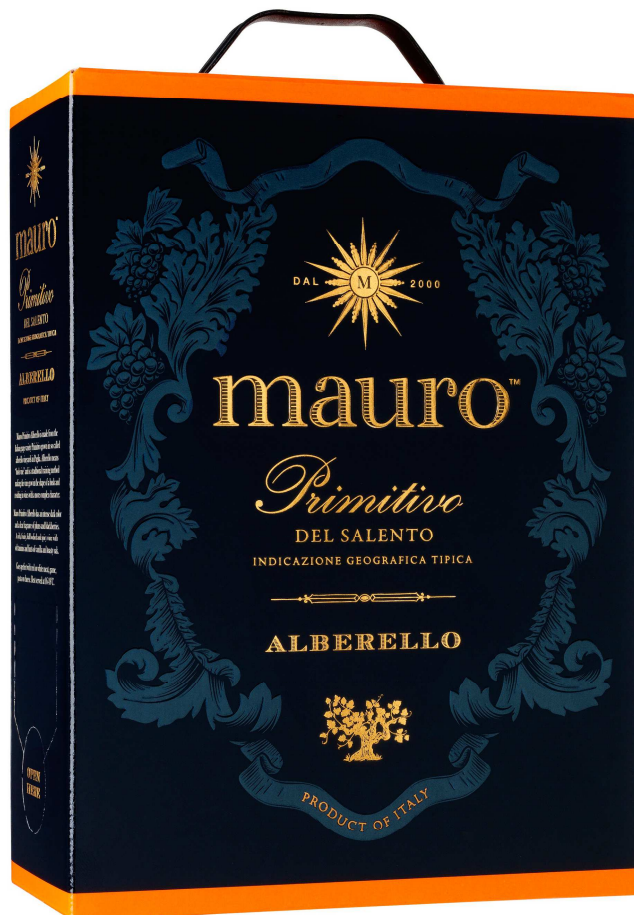
Regionen er beliggende oven på gammel havbund fuld af muslingeskaller, østers og søpindsvin og ligger i 30-60 meters højde over havets overflade. Klimaet er præget af klassisk middelhavstemperatur, da Puglia er en halvø mellem Adriaterhavet og det Joniske hav.

SMAGSNOTER:

Bouqueten har en dyb, frugtrig duft af mørke bær og nuancer af urter, vanille og eg. Smagen er fyldig med intense toner af solmodne bær, en sprød, frisk syre med strejf af lakrids, der afsluttes med en blød, rund eftersmag.

GASTRONOMI:

Mauro Alberello Primitivo er meget velegnet som ledsager til retter med rødt kød, lam og svinekød samt lagrede oste.



MARE MAGNUM

EJER:

Mare Magnum

OMRÅDE:

Salento, Apulien

DRUESORTER:

Primitivo

PRODUKTION:

Druerne dyrkes på vinstokke, som beskæres ved "Bush Wine" teknik, der giver druerne en mere nuanceret aromatisk karakter. Druerne håndplukkes og gæres med skindene i rustfri ståltanke i fem dage med daglig overpumpning. En del af vinen er modnet i franske egefade i 3 - 4 måneder.

ALKOHOL:

14,5%

