

2023 Primitivo, Tenuta Notturnia, Puglia

Tenuta Notturnia

Tenuta Notturnia arbejder med druer fra udvalgte marker i det sydlige Italien og fokuserer på vine, der fremhæver Puglias varme klima og modne frugt. Produktionen foregår med en kombination af traditionelt markarbejde og moderne vinifikation, hvilket giver rene og umiddelbare vine med god drikkevenlighed.

Puglia

Puglia strækker sig langs Italiens hæl og har et varmt middelhavsklima med mange solskinstimer og modererende vind fra Adriaterhavet. Jordbunden består primært af ler, kalk og rødt jernholdigt sand, som giver gode vækstbetingelser for druesorter som Primitivo og Negroamaro. Regionen er kendt for fyldige og frugtdrevne vine med bløde tanniner og høj modenhed.

Vinen

Fremstillet på 100% Primitivo fra solmodne marker i Puglia. Druerne høstes sent for at opnå maksimal frugtintensitet og blød tannin. Vinifikationen foregår på ståltank for at bevare saftighed og ren frugt uden fadpåvirkning.

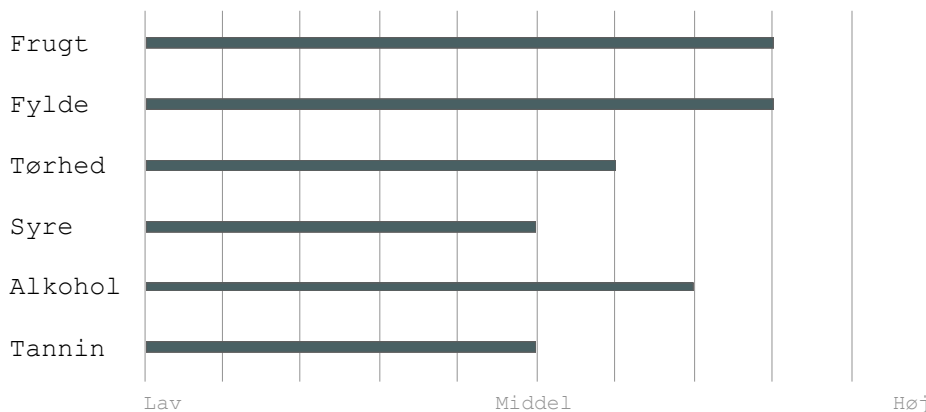
Primære aromaer: Blomme, kirsebær, brombær, vanilje og varme krydderier.

Mad forslag: Prøv til pasta med krydret tomatsoauce.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas. Drikkes inden 2028.



Smagsprofil



Rødvin



2023



Puglia

Italien



Primitivo