2022 Vigna Serena Rosso

Roots

Roots

Roots samarbejder med vinproducenter i flere lande om at udvælge vine, der udgives under Roots' eget navn og etiket. Producent, druer, område og fremstilling kan derfor variere fra vin til vin. Projektet arbejder med fire principper om dyrkning, transport og aftapning, pris og kvalitet, og hver vin skal opfylde mindst to. Den fælles linje ligger i udvælgelsen, mens den konkrete oprindelse altid følger den enkelte vin.

Syditalien

Syditalien er præget af middelhavsklima, varme somre og en lang tradition for vindyrkning, som går tilbage til antikken. Landskabet varierer betydeligt med kystnære sletter, bjergrige egne og vulkanske jordbundstyper. Havbriser og højtliggende vinmarker modererer varmen og giver gode betingelser for vine med frisk syre. Regionen er især kendt for sine fyldige rødvine på druer som Primitivo, Negroamaro og Aglianico, hvor sidstnævnte ofte giver vine med markante tanniner og stort lagringspotentiale. Lokale grønne druesorter som Fiano, Greco og Falanghina giver karakterfulde hvidvine med både friskhed og fylde.

Vinen

Vigna Serena Rosso er sammensat af 60 % Sangiovese, 30 % Merlot og 10 % Primitivo. Sangiovese danner grundlaget for vinens struktur, mens den forholdsvis store andel Merlot bidrager til et blødere og mere afrundet udtryk. Den mindre andel Primitivo supplerer blandingen med yderligere fylde. Kombinationen giver en italiensk rødvin med en tilgængelig og forholdsvis let karakter, hvor de tre druesorter tilsammen skaber balance mellem struktur og rundhed.

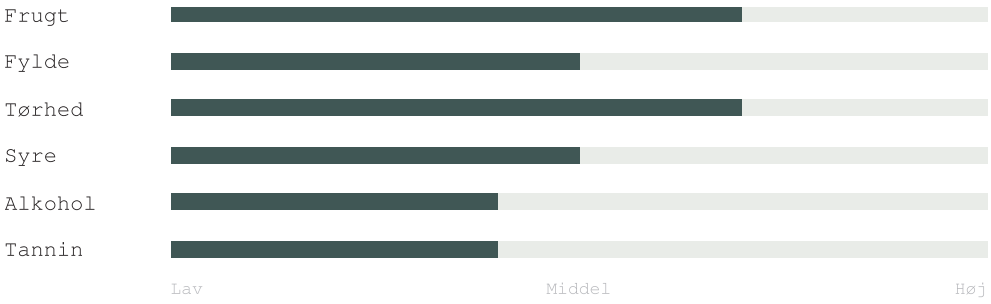


Primære aromaer: Kirsebær, brombær, hindbær, blommer og sort peber.

Madforslag: Prøv til pasta med italiensk salsiccia og tomatsauce og parmesan.

Servering: Serveres ved cirka 15° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



2022

Rødvin

Sangiovese, Merlot, Primitivo

Syditalien Italien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk