

2020 Rosato

Valentina Passalacqua

Valentina Passalacqua

Valentina Passalacqua holder til ved Apricena i Puglia, ved foden af Gargano. Hun arbejder med kalkholdige marker, lokale sorter som Bombino og Nero di Troia samt økologiske og biodynamiske principper. I kælderen gærer vinene spontant med naturligt forekommende gær, og flere cuvées høstes tidligt for at bevare syre og holde alkoholen nede. Stilen er direkte og frisk og viser en lysere side af Puglia end de tunge, modne rødvine, regionen ofte forbindes med.

Puglia

Puglia danner hælen på Italien og strækker sig langt mod nord langs Adriaterhavet. Regionen er overvejende lavtliggende og har et varmt middelhavsklima, men kystvind, højere plateauer og skiftende jordbund giver større variation, end ryet for tunge sydvine antyder. Primitivo, Negroamaro og Nero di Troia er centrale blå druer, mens blandt andre Verdeca, Minutolo, Fiano og Bombino Bianco bruges til hvidvin. Varmen gør moden frugt og fylde let at opnå, men Puglia rummer også rankere vine fra køligere eller højere voksesteder. Rosato står stærkt, og de brede IGT-betegnelser giver plads til både klassiske og mere frie fortolkninger.

Vinen

En lys og levende rosato med tør, let struktur og et mere rå udtryk end den helt polerede roséstil. Druerne kommer fra kalkrige marker i Gargano omkring 200 meter over havet, hvor højde og jordbund er med til at holde friskheden på plads. Årgangen er lavet med naturlig vinifikation og lav indgriben, så udtrykket står saftigt, direkte og let rustikt. Negroamaro giver et diskret greb og lidt mere midte, mens syren holder vinen rank og fri for tyngde.

Primære aromaer:

Røde æbler, jordbær, tranebær, granatæble, kirsebær, blodappelsin og vulkansk røg.

Madforslag:

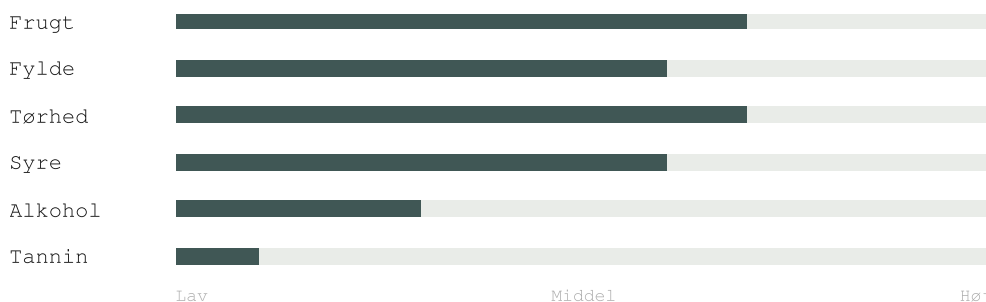
Prøv til gør det godt uden mad og serveres ellers til de lettere retter.

Servering:

Serveres ved cirka 10° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2027.



Smagsprofil



2020



Rosé



Negroamaro



Puglia
Italien