NV FrecciaBomb Rosé

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 cuvéer 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, tør og levende rosé-pét-nat med fin mousse og en frisk, rank ramme. Druerne kommer fra kalkrige marker omkring 200 meter over havet, og kælderarbejdet bygger på spontan gæring med naturligt forekommende gær. Gæringen fortsætter i flasken, så boblerne bliver en del af vinens struktur frem for et tillæg. Udtrykket er frugtigt og aromatisk med moderat fylde, tydelig syre og let tannin.

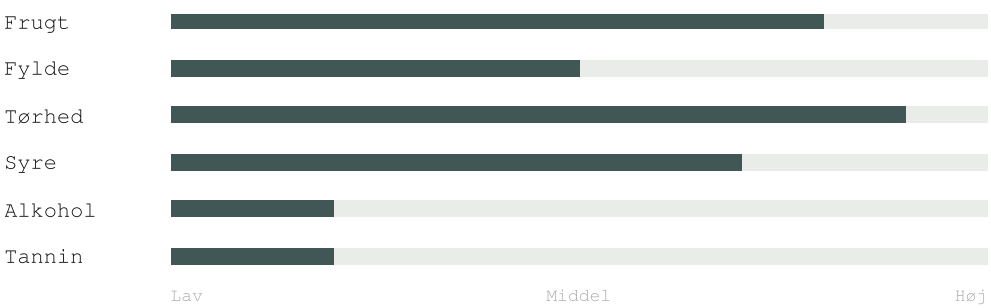


Primære aromaer: Ribs, kirsebær, hindbær, grape, akacie, fløde og knuste sten.

Madforslag: Prøv til grillet kylling med urter og nye kartofler.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2029.

Smagsprofil



NV

Mousserende

Nero di Troia

Puglia
Italien

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