

2023 Primitivo

Feudi di San Marzano

Feudi di San Marzano

Feudi di San Marzano, grundlagt i 1962, er en af de mest anerkendte vinproducenter i Salento-området, Puglia. Vingården indhenter druer fra mange små dyrkere, som man har langvarige kontrakter med, og siden 2003 har Feudi di San Marzano haft et tæt samarbejde med det anerkendte vinfirma Farnese Vini. Vingården ligger nær Taranto og er udstyret med det nyeste teknologi til vinificering, hvilket sikrer høj kvalitet og præcision i vinproduktionen.

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

Primitivo fra Feudi di San Marzano er lavet på druer dyrket i Puglia, på vinmarker ca. 100 meter over havet. Vinen har en mørk rubinrød farve og en aromatisk duft. Smagen er først frugtrig og let, men udvikler sig til en mere kompleks profil med krydrede nuancer. Eftersmagen er harmonisk.

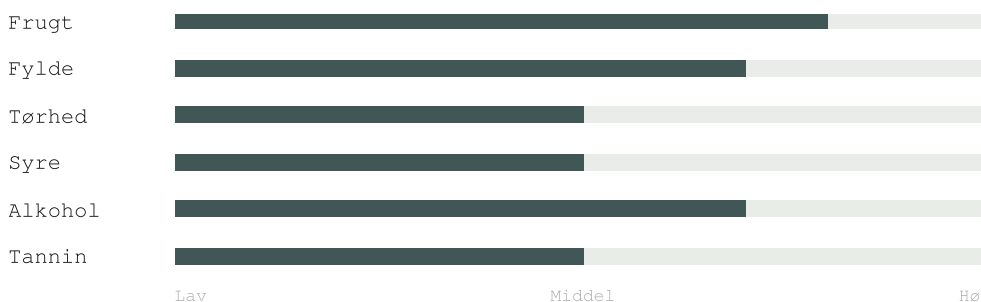
Primære aromaer: Blommer, kirsebær, engelsk lakrids, krydderier og syltede bær.

Madforslag: Prøv til grillede grøntsager og pastaretter med tomat.

Servering: Serveres ved cirka 17° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2023



Rødvin



Primitivo



Puglia
Italien