2021 Primitivo "Seventeen & Ninety"

Riolite Vini

Riolite Vini

Bag Riolite Vini står ønologen Matteo Bernabei, som fører familiens lange arbejde med vin videre i sit eget projekt. Han er uddannet i Firenze og har arbejdet tæt sammen med sin far, Franco Bernabei, en markant skikkelse i nyere italiensk ønologi. Riolites vine bliver til sammen med producenter i flere italienske regioner. Hver vin tager afsæt i sin egen drue, mark og egn, mens Bernabeis arbejde i mark og kælder er den røde tråd.

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 fyldig og moden rødvin, hvor kraft og blødhed er vigtigere end fast bid. 2021-udgaven har tydelig volumen og en let sødmefuld fornemmelse, men syren giver nok modspil til, at helheden ikke bliver tung. Tanninerne er runde og tilgængelige, og strukturen virker saftig frem for stram. Det klassiske dyrkningsspor og den rolige vinmagerstil giver en umiddelbar vin med generøs fylde, bløde kanter og god balance.

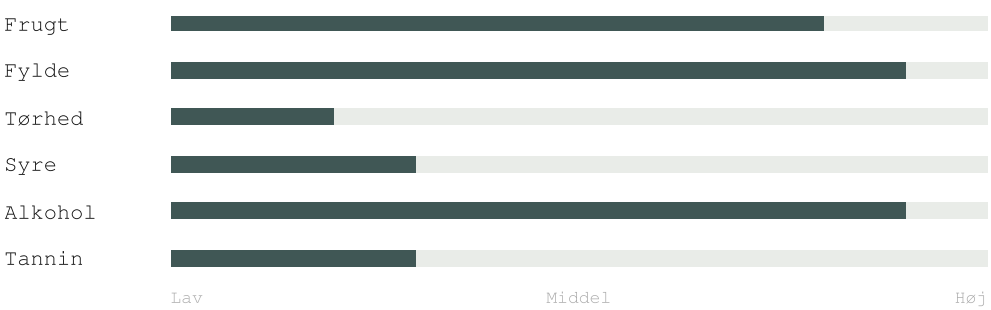


Primære aromaer: Kirsebær, brombær, svesker, kanel, sort peber og mokka og vanilje.

Madforslag: Prøv til grillet svinekød med fennikel og citron.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2028.

Smagsprofil



2021

Rødvin

Primitivo

Puglia
Italien

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