



DOMAINE

Tator Primitivo



PRODUCENT: Poggio le Volpi

LAND/REGION: Italien / Apulien

ARTIKELNR: 72212

PRIS: 149,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Primitivo

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 14,5 % vol

SOCKERHALT: 13 g/l

LAGRING: Vinet är gjort för att drickas nu, men kan också sparas upp till fem år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet görs på handplockade druvor som fått mogna extra länge på vinrankan vilket kallas för "Passule" metoden, detta ger en druva fullpackad med socker och ett mycket kraftigt vin. Vinet har en djupt röd färg och en stor doft av mörka bär, plommon, choklad och fat. Smaken är fyllig, koncentrerat fruktig med toner av björnbär, fikon, katrinplommon, torkad frukt, choklad och fat med en lång eftersmak. Tator är en hyllning till den Messapianska (grekisk folkstam) guden Tator som liksom primitivodruvan är "maskulin" och "stark".

MATCHA TILL:

Serveras till smakrika kötträtter av nöt, lamm och vilt. Vinet är även perfekt till lagrade hårdostar. Serveringstemperatur runt 18°C rekommenderas.

Poggio Le Volpi är en egendom beläget i Salento/Puglia som ursprungligen odlade grönsaker och tillverkade olivolja. Poggio Le Volpi klassas som en av de bättre producenterna i Puglia och omnämns löpande i Gambero Rosso. Poggio Le Volpi ägs av Femar Vini. Femar Vini är en ganska ung vinproducent, etablerad 1970, belägen i det vackra Frascati, strax söder om Rom. De äger ca 40 hektar egna odlingar men har långtidskontrakt med odlare över stora delar av Italien.

Provningsnotering: