

Cantina Sampietrana, Carlone Primitivo 2017

Vinifikation:

Druer: 100% Primitivo

Terroir: Stokkene til denne vin gror på marker rig på både ler og kalk.

Høst: Manuelt høstarbejde i marken udført i hånden. Druerne til denne vin høstes i den første uge af september.

Lagring: Vinen macereret på ståltank vha. kontrolleret og termostyret maceration, efterfulgt af den alkoholiske fermentering. Herefter tømmes tanken, druerne presses let og hældes efterfølgende på 225 liters barriques af fransk eg. Her ligger vinen og modner i 16 måneder hvorefter den hældes på flaske og lagres yderligere 6 måneder før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb rubinrød farve.

Duft: Bouqueten viser en indbydende og særdeles indsmigrende duft af syrlig rød frugt blandet med krydrede noter af vanilje. Ligesom fløde på friske sommerjordsbær skaber vaniljen en dybde og sødme som harmonerer elegant med de syrlige noter af små skovjordsbær og brombær. Det dufter simpelthen himmelsk og sender tanker hen i retning af god gammeldags rødgrød med fløde og brombærmarmelade. Sødmen strømmer op af glasset i alle dens afskygninger af sødlig tobak, vanilje, kanel samt en smule karamel og lys kakaopulver og danner sammen med den friske frugt en himmelsk duft.

Smag: Smagen er utrolig blid, rund og mild – her kan alle være med! Syren er tilstede men uden at virke skarp. Tanninerne er tilstede men virker bløde som velour. Vinens krydrede noter giver smagen varme og fylde, men uden at virke stor og voldsom. Og den røde frugt virker syrlig og bibringer vinen en uhørt lethed og elegance, som er svær at opdrive så langt nede i det varme og sydlige Italien. En lethed og elegance, man samtidig skal kigge længe efter, når man handler samme slags vin i et supermarked – for det er netop *her*, på den syrlige og elegante rødfrugt, at vinen løfter sig betragteligt over gennemsnittet.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2022

Serveringsforslag: Om sommer prøv da at servere vinen til mad lavet på sommergrillen. Så længe der ikke grilles fisk, så vil vinen kunne være med. Prøv den f.eks. til klassisk amerikansk barbecue med søde og krydrede marinader eller pizza med karamelliserede løg eller pulled pork. Om vinteren vil vinen smage skønt til varme, runde og ikke alt for kraftige gryderetter med oksekød og kartoffelmos ala bøf stroganoff. Eller nyd den som den er efter middagen en kold vinteraften som ren meditationsvin foran pejsen med uldsokker og et varmt uldtæppe.

Serveringstemperatur: Ca. 16-18 grader.