

Cantina Sampietrana, Settebraccia Negroamaro 2015

Vinifikation:

Druer: Negroamaro og Susumaniello

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

Høst: Manuelt høstarbejde i marken udført "i hånden". Høsten foretages relativt sent, hvilket vil sige midt i oktober og med et høstudbytte på ca. 5 ton pr. hektar. Druerne vil derfor tørre lidt mere ind og herved bibringe et relativt dybere og mere intens smag til vinen.

Lagring: Vinen er lagret 8 måneder på små fade (225 liter barriques).

Vinens udtryk:

Farve: Dyb mørkerød farve.

Duft: En meget varm og rund næse. Frugten virker mere henkogt end frisk – ligesom jordbærgrød. Duften har også en smule syret yogurt. Vinen har masser af sødlig vanilje tilsat en smule peber og tobak. Kan man lide duften af de fyldige og sødmefulde vine lavet på Primitivo/Zinfandel, så vil denne vin ikke skuffe.

Smag: Vinen har en varm og krydret smag, som brager igennem munden med masser af saft og kraft. Marmeladefrugt tilsat en smule vanilje og kanel. Den fylder godt i munden fra start til slut. Når smagen er ved at klinge af, tager den syrlig rødfrugt over med en drilsk prikken til den ellers varme og fyldige smag, således at vinen "vægt" ikke vælter sammen under sig selv.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2017-2021.

Serveringsforslag: Prøv denne kompakte frugtbombe til barbecuemarineret kylling, pizza med karamelliserede løg eller pulled pork.

Serveringstemperatur: Ca. 16-18 grader.