



Art. nr	Restaurangsortiment
Volym	750 ml
Alkoholhalt	14 %

Vin > Rött

Capirosso Primitivo IGT Salento Santa Barbara

Druvan primitivo och druvan zinfandel har visat sig vara samma druva via DNA-forskning. Här erbjuds vi den syditalienska varianten i giffemål med en annan lokal druva- negroamaro, som tillsammans ger oss en medelhavsglittrande personlighet i flaskan

Land	Italien	Producent	Cantine Santa Barbara
Region	Apulien	Druva	Primitivo, Negroamaro

Doft

Mörka plommon, moreller och blåbärsglass möter läder, sötlakrits, nejlika och en spännande, ört driven kryddighet.

Smak

Moget, bärigt och karaktärsstarkt med mjuka tanniner, fin struktur och syrlighet. Mörka körsbär, plommon, blåbärssoppa tillsammans med sadelkammare, lakritsrot, kanel och torkade örter kryddor.

Vinifiering

Druvorna skördas vid perfekt mognad, avstjälkas och pressas försiktigt. Jäsningen sker tillsammans med druvskalerna i 8-10 dagar. Temperaturen under alkoholjäsningen kontrolleras och hålls mellan 22-25 grader. Vinet vilar sedan på ståltank tills det buteljeras, och vilar även en stund i flaskan.

Passar till

Som sällskapsvin eller till lokal, syditaliensk medelhavsmat som halstrad bläckfisk med aubergine och peperonata, grönsaksfyllda cannelloni eller den lokala korven 'nduja, framställd på de fetaste delarna av grisen

Övrigt

Cantine Santa Barbara är beläget i San Pietro di Vernotico (Brindisi) och är inte din vanliga traditionella vinanläggning, istället är det mer en öppen och samhällsbärande inrättning där produktionen följer Salentos traditionella stil. Oenologen Pietro Giorgiano som driver Santa Barbara är en referenspunkt för vinmakning i Apulien och den mer än 100-åriga traditionen han ärvt går igen i hans omsorgsfullt gjorda viner. Totalt har man 70 hektar där det odlas traditionella Salento-druvor såsom Negroamaro, Malvasia Nera, Aleatico och Primitivo, men även internationella druvor som Cabernet Sauvignon och Chardonnay..

<https://www.premiumwine.it/>



Pernod Ricard Sweden