

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Copertino Riserva Divoto DOP Casa Vinicola Apollonio



Copertino Riserva Divoto.

Nu i en ekstra lagret udgave.

Siden slutningen af 1800 tallet har familien Apollonio produceret vin i Apulien; en region der har været lokomotiv for den markante kvalitetsforbedring som det sydlige Italien har oplevet igennem de sidste år. I dag er det Marcello og Massimiliano, fjerde generation af Apollonio, der tegner firmaet, hvis hovedsæde er at finde nær Lecce.

Huset har på trods af sin høje alder levet et noget upåagtet liv. Dette skyldes bl.a. at man har virket som underleverandør til velansete producenter i området. Druerne til den årlige produktion på ca. 500.000 flasker kommer dels fra 10 hektar jord i området omkring byen Copertino, som firmaet selv ejer, og dels fra små men velvalgte vinbønder.

Hoveddruerne i Apollonios vine er de egnstypiske Negroamaro, Malvasia Nera og Primitivo, der giver vine som Salice Salentino, Copertino og Salento Primitivo.

Apollonio fremstiller generelt tætte, fyldige endog frodige vine med koncentreret solmoden frugt og bred smag. Stilmæssigt undgår de samtidigt den lidt kogte karakter, der stadig præger mange apuliske vine. Man kan sammenfatte det som potente og typetro vine af en høj teknisk standard.

Copertino Riserva Divoto er ingen undtagelse. Her er tale om en kraftfuld, farvemættet og krydret vin, som spiller på power, blødhed og moden saftighed. Den forlængede lagring giver en mere moden og drikkeklar vin lige fra frigivelsen, men det er også en vin der vil udvikle sig over tid.

Det er en vin som fylder meget i munden og efterlader en lang eftersmag med sødmefyldte toner af modne bær, vanilje fra fadlagringen og et behageligt touch af krydderurter, som rosmarin og timian.

Der er en flot balance mellem den modne frugt og syren der holder vinen på plads samt en fin tanninstruktur der er tilstede, men ikke anmassende. Copertino Riserva Divoto – en vin der aldrig skuffer!

LOKALITET

Puglia
Copertino

TYPE

Rødvin

DRUER

70% Negroamaro
30% Montepulciano

UDBYTTE

N/A

DYRKNINGSFORM

Traditionel

ÅRLIG PRODUKTION

80.000 fl.

FRA MOST TIL VIN

Fuldmodne druer gennemgår maceration i 30-45 dage ved kontrolleret temperatur i store tanke. Dernæst modnes vinen på store franske egetræsfade i 24 mdr. og 12 mdr. på flaske.

OPLEVELSEN

Stor fyldig vin med mindelser om Amarone. Blød og behagelig vin med modne toner og en fin balance mellem frugt og syre. Smagen hænger ved længe.

ASSOCIATIONER

- brombær
- søesker
- sorte kirsebær
- lakrids
- vanilje

SERVERING

- Grillet kød, Osso Buco
- Kraftige pastaretter
- Modne oste

Temperatur: 18°C.

POTENTIALE

Anbefalet drikkeperiode er 4-10 år fra høst.

www.apolloniovini.it

adriatvinimport.dk

