

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Salice Salentino DOP Casa Vinicola Apollonio



Apollonio Salice Salentino.

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 egnskarakteristiske 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.

Apollonios vine har altid været sikre hits blandt forbrugerne, da de favner bredt. Det er oplagte vine både til sommerens grillaftener og vinterens mere mørke og kolde stunder.

Også Salice Salentino er et sikkert bud, når det gælder den brede appeal. Selvom det er Apollonios basisvin, så står den gerne frem og viser muskler. Det er en ganske krydret sag med urter, modne bær og lidt jordbundskaracter. Det hele er flot sammensat i en kompleks struktur, hvor balancen mellem kraft, saft og frugt er perfekt. Den efterlader munden fuld af smag og en finish der er blød, behagelig og endda en anelse sødmefyldt. De bløde tanniner og den modne frugt, gør vinen til en rigtig "crowd-pleaser". Der er ikke mange der ikke holder af Salice Salentino. Perfekt hyggevin!

LOKALITET

Puglia
Salice

TYPE

Rødvin

DRUER

80% Negroamaro
20% Malvasia Nera

UDBYTTE

N/A

DYRKNINGSFORM

Traditionel

ÅRLIG PRODUKTION

100.000 fl.

FRA MOST TIL VIN

Fuldmodne druer gennemgår maceration i 30-45 dage i store trætønder. Herefter lagrer vinen 6 måneder på store franske fade og modner yderligere 6 måneder på flaske.

OPLEVELSEN

Saftig, dejlig og imødekommende vin med masser af kraft og fylde. Behagelig balance mellem tannin og krop og en passende syre.

ASSOCIATIONER

- Brombær
- Svæsker
- Sorte kirsebær
- Krydderurter
- Chokolade

SERVERING

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

Temperatur: 18°C.

POTENTIALE

Anbefalet drikkeperiode er 3-6 år fra høst.

www.apolloniovini.it

adriatvinimport.dk

