

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Primitivo del Salento Terragnolo IGP Casa Vinicola



Apollonio Terragnolo IGP.

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.

Primitivo Terragnolo er et klasseeksempel på hvordan Primitivo skal smage. Der er kælet for detaljen i enhver henseende og Apollonio formår år efter år, at lave en både kompleks og velstruktureret Primitivo. Med druer fra både egne marker og dygtige underleverandører, så skabes der en helt igennem fantastisk kvalitet, som andre producenter i regionen misunder. Der bydes på saft, kraft og intensitet – alt sammen pakket ind i en perfekt balance og med vedholdende smag. Vinen er godt krydret, men blød og passer perfekt til grillet kød af forskellig art og især vildtretter harmonerer fortræffeligt.

LOKALITET

Puglia
Salento

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Primitivo

UDBYTTE

N/A

DIRKNINGSFORM

Traditionel

ÅRLIG PRODUKTION

200.000 fl.

FRA MOST TIL VIN

Fuldmodne druer gennemgår maceration i 30-45 dage i store trætønder. Herefter lagrer vinen i 12 måneder på amerikanske egetræsfade og eftermodner på flaske i 12 måneder.

OPLEVELSEN

Fyldig, blød og saftig vin med masser af kraft og krydderi. Flot balance mellem krop og tannin samt en fin syre. Flot lang eftersmag.

ASSOCIATIONER

- Krydderier
- Modne mørke bær
- Sorte kirsebær
- Krydderurter
- Kokos fra træfadet

SERVERING

- Grillet kød
- Lammekølle
- Modne oste
- Osso Buco

Temperatur: 18°C.

POTENTIALE

Anbefalet drikkeperiode er 3-8 år fra høst.

www.apolloniovini.it

adriatvinimport.dk

