

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Salento Rosso Valle Cupa IGP Casa Vinicola Apollonio



Apollonio Valle Cupa 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.

Valle Cupa er et smukt mix mellem de 2 klassiske Puglia druesorter, Primitivo og Negroamaro. Man får i denne vin en sublim oplevelse af det bedste fra de 2 sorter. Primitivo med saft og kraft og Negroamaro med krydderi og let bitterhed, som navnet antyder. Vinen har en høj kompleksitet og intensiteten trumfer både Salice Salentino og Terragnolo. Kraften giver nærmest mindelser om Amaronetyper og den modne frugt i vinen har da også visse lighedspunkter. Balancen er smuk mellem frugten og en passende syre og selvom alkoholen er en anelse høj, så er den velintegreret i vin. Oplagt til Meditation!

LOKALITET

Puglia
Salento

TYPE

Rødvin

DRUER

50% Negroamaro
50% Primitivo

UDBYTTE

N/A

DYRKNINGSFORM

Traditionel

ÅRLIG PRODUKTION

N/A

FRA MOST TIL VIN

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

OPLEVELSEN

Intens og velduftende med bløde og velsmagende nuancer. Vinen er blød og rund med en behagelig tanninstruktur og fin balance mellem moden frugt og passende syre.

ASSOCIATIONER

- Brombær, Sorte kirsebær
- Modne mørke bær
- Krydderurter
- Kaffe

SERVERING

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

Temperatur: 18°C.

POTENTIALE

Anbefalet drikkeperiode er 3-8 år fra høst.

www.apolloniovini.it

adriatvinimport.dk

