Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Primitivo di Manduria DOP Apollonio

Primitivo di Manduria er en klassisk vintype fra området. I denne udgave fra Apollonio væltes man næsten bagover af den overdådige brombærfrugt.

Apollonio er grundlagt i 1870 af Noè Apollonio og ligger i Salento, nær Lecce, i det sydlige Apulien, men familien kan føre historien med vin endnu længere tilbage. Vinbruget var længe forholdsvis upåagtet, idet man fungerede som underleverandør til flere velansete producenter i området og man flaskede først egne vine i 1975 under egen etiket. Der skete for alvor no-get da brødrene Marcello og Massimiliano, fjerde generation, overtog ledelsen i 1995, hvor kvaliteten af vinene intensiveredes og Apollonio begyndte at eksportere til lande udenfor Italien og vinene er nu repræsenteret i 35 lande. Der produceres en række forskellige Salento-baserede vine, og druerne kommer fra egne marker og fra indkøb hos udvalgte drueavlere. Hoveddruerne i den portefølje, vi har sammensat, er de egnskarakteristiske Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera og Montepulciano og de anvendes her til vintyperne: Salice Salentino; Copertino; Primitivo del Salento og Salento Rosso. Apollonios husstil tenderer mod fyldige, ja, frodige fortolkninger af de klassiske apuliske vine, og de er afgørende produkter af solen, med varme i den tætte frugt, men de er også teknisk vellavede og stilmæssigt undgår de den lidt kogte og svedne karakter, der stadig findes i en del af regio-nens vine. Salice Salentino er med sit høje indhold af Negroamaro som oftest den mest krydrede i porteføljen, kraftig og ekstraktrig og med en karakteristisk og klædelig, varietaltro bitterhed i eftersmagen. Primitivo del Salento Terragnolo har en frodig solvarm frugtfylde og noget urtet over sig, Salento Rosso Valle Cupa er måske den mest koncentrerede og overdådige af disse tre, mens Copertino Riserva Divoto får mere fadlagring og udmærker sig med en udtalt modenhed i udtrykket.

Primitivo di Manduria er en klassisk vintype fra Italiens hæl og druen kendes i Californien som Zinfandel. Navnet Primitivo forbinder sig til, at alle faser i plantens vegetative cyklus starter tidligt, lige fra blomstringen til modningen af druerne og sorten kendtes da også førhen som *Primaticcio*, der betyder noget i retning af *tidlig*. I Apollonios fortolkning er det en karakteristisk mørk, ja, næsten sortfarvet vin med en overdådig brombærfrugtighed, stor smagsfylde og en kælen bærsødme, og den er meget let at holde af.

adriatvinimport.dk

LOKALITET
Druerne kommer fra marker i kommunen Manduria, i provinsen Taranto i den sydlige del af Apulien, der også kendes som Salento, Italiens hæl.

TYPE
Rødvin.

DRUER
100% Primitivo, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM
Konventionel, Alberello-dyrkning, dvs planterne er fritstående 40-60 cm høje buske.

ÅRLIG PRODUKTION
Ukendt.

FRA MOST TIL VIN
Vinen fremstilles på temperaturstyrede ståltanke og lagres efterfølgende på egefade.

OPLEVELSEN
Det er en typerigtig, frugtfrodig, bærsødmefuld og solvarm rødvin med en distinkt blødhed i strukturen og så alligevel med en passende friskhed i afslutningen.

ASSOCIATIONER
- *Brombær, hindbær, blommer*
- *Sorte kirsebær, lakrids*
- *Tørret og spiritussyltet frugt*

SERVERING
- *En oplagt all-round grill-vin*
- *Tomatbaserede pastaretter*
- *Stegt eller grillet rødt kød*
- *Ovnstegt svinekød*

Serveringstemperatur: 13-15° C.

POTENTIALE
Nydes for sin relative ungdom, mens friskheden er i behold, men vinen kan lagres, og det nedtoner frugtens voldsomhed.

www.apolloniovini.it