

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC CARLO SCALA 2015



Denne fantastiske Primitivo di Manduria er produceret af 100% Primitivodruer. Vingården er beliggende i Puglia i Syditalien i regionen Manduria, hvor der er et varmt klima, meget lidt regn og stor temperaturforskel mellem nat og dag.

De nøje udvalgte druer håndplukkes, gærer ved kontrolleret temperatur og derefter lagres vinen i 6 måneder på egetræsfade.

Primitivo di Manduria fremstår med en mørk rubin rød farve. Den har en struktureret bouquet, let krydret med toner af blomme og røde frugter. Rund og blød smag med noter af vanilje og kaffe.

Den perfekte ledsager til oksekød og kraftige oste. Serveres ved 18-20°.

Alk. 14,5%

Vinavisen.dk uge 13/2017:

"En kraftig og meget "behagelig" rødvin med afrundet og blød frugt og noter af chokolade og lakrids - samt nogle rodfrugter i den gode eftersmag. Dertil en blid sødme."



28. april 2017: ★★★★★☆

"Mørke bær i duften. En fyldig, krydret vin med blommer, brombær, lakrids, krydderier og vanilje. Flot balanceret. Lang krydret afslutning. Flot vin! 91."



Premier Cru

