



Negroamaro Primitivo Morella IGP **(Biodinamic)**

Rött vin

Art. num: 2717

Doft:

Kryddiga toner med islag mogna röda frukter, bär och ek. En delikat doft av appelsinskal erkänns.

Smak:

Varm, fyllig med mogna röda frukter, körsbär, plommon och ton av söt tobak. Mogna och runda tanniner med lång eftersmak.

Passar till:

Gärna till nött, lamm och vilt. Bra med mustiga pasta rätter. Mycket god till mellanlagrade ostar och mögel ostar.

Om producenten:

Lisa Gilbe är enologen från Australien som efter olika erfarenheter på vingårdar runt om i Europa, till slut hittade Puglia, primitivodruvan och sin helt personliga och unika vinstil. Vingården Morella ombesörjer sina vinrankor med stor passion och helt efter biodynamisk principer. Låg avkastning, välåldrande vinstockar och hantverk rakt igenom är vingårdens bärande hörnstenar.



Producent: Azienda Agricola Morella

Ursprung: Manduria, Apulien, Italien

Druva: 50% Negroamaro 50% Primitivo

Vinifiering: Skalmaceration under kontrollerade temperaturer i små ek botti.

Lagring: 12 månader i Allier barrique, därefter 8 månader i flaska.

Art. num: 2717

Alc/vol: 14%

Avkastning: 35 Qli/Ht

Produktion: ca. 8.000 fl

Antal: Flaska 750ml
