



Primitivo Old Vines Morella IGP (Biodinamic)

Rött vin

Art. num: 2734

Doft:

Koncentrerades doft av röda frukter, mogna körsbär, plommon likör, söt tobak och kola..

Smak:

Koncentrerat, fyllig och varm vin med inslag av syltade plommon, körsbär, björnbär och söt tobak. Mogna och runda tanniner med lång eftersmak.

Passar till:

Serveras gärna till grillat kött av nöt, lamm och vilt.

Mycket god till lagrade ostar och mögel ost.

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, våldrande vinstockar och hantverk rakt igenom är vingårdens bärande hörnstenar.



Producent: Azienda Agricola Morella

Ursprung: Manduria, Apulien, Italien

Druva: 100% Primitivo

Vinifiering: Skalmaceration under kontrollerade temperaturer i små ek botti.

Lagring: 14 månader i Allier barrique, därefter 18 månader i flaska.

Art. num: 2734

Alc/vol: 15%

Avkastning: 30 Qli/Ht

Produktion: ca. 2.000 fl

Antal: Flaska 750ml

Sapordivino Sweden AB Hornsgatan 12, 976 34 Luleå

www.sapordivino.se info@sapordivino.se Tel. 076-7711603