

2016 ROCCA DELLE MACIÈ, PIETRA PURA, MANDUS PRIMITIVO DI MANDURIA

ITALIEN, PUGLIA, SALENTO



Frugtig og mediumfyldig

Vinen er smuk rubinrød i glasset med lilla reflekser. Duften er fyldig og intens og byder, som smagen, på noter af modne kirsebær, blommer, kakao og vanilje. En elegant og dejlig varm vin med en lang vedvarende eftersmag.

Særligt velegnet til simreretter med oksekød, vildt og tørre oste.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Pietra Pura Mandus er lavet 100% på Primitivo di Manduria, som dyrkes i San Marzano-området i Salento i Apulien. Vinen gennemgår traditionel vinifikation, hvorefter den lagres 4 måneder på franske egetræsfade. Hele processen overvåges nøje af Zingarelli-familiens chefvinkyper, Luca Francioni.

Om Producenten

Rocca delle Maciè blev etableret i 1973, da Italo Zingarelli besluttede at realisere sin livslange drøm ved at erhverve "Le Maciè" vingården i hjertet af Chianti Classico området.

Kærlighed og passion for det toskanske landskab er blevet overleveret fra grundlæggeren Italo Zingarelli til næste generation, som leder virksomheden i dag. I dag ejer familien 6 gårde med mere end 500 hektar i det Toskanske område, hvoraf mere end 200 hektar bruges til vindyrkning. Fokus har altid været på kvalitet, og Rocca delle Maciè er fortsat "diamanten" i familievirksomheden og har vundet mange internationale priser.



DinVinGuide



VinAvisen



Ekstra Bladet



Ekstra Bladet



Flaskehalsen