



Cisole Appassimento Rosso Puglia

Man har kendt til vinfremstilling i Puglia i flere tusinde år, og gamle druesorter som Magna Grecia vidner om en tidlig græsk indflydelse. Puglia har altid haft stolte traditioner for dyrkning af oliven, frugt og druer. Selve fremstillingen af vin har imidlertid aldrig haft det store fokus, og Puglia har gennem tiderne leveret store mængder konsumvin til EU's "vinsø" og vine til fremstilling af f.eks. Vermouth. Det er der inden for de sidste 20 år vendt op og ned på, og Puglia er nu på vej til at etablere sig solidt i den italienske vinkrone.

Fremstilling af vine på tørrede druer er en specialitet i Italien. Metoden, der er kendt som Appassimento bruges blandt andet til fremstilling af en af Italiens mest berømte vintyper, Amarone. Druerne tørres enten på vinstokkene eller inden døre efter høst. I processen mister druerne mellem 30 og 50% vægt i form af vand, der fordamper. Dermed øges koncentrationen af sukker og ekstrakt ganske betydeligt, og vinen bliver dermed både alkoholrig og med stor kraft og smagskoncentration.

Druerne til Cisole Appassimento høstes fra udvalgte marker i Puglia. Druerne tørres naturligt på vinstokkene i 15 dage. Skuddet, der bærer klaserne, klippes, så saften forhindres i at nå frem til klaserne. Herved mister klaserne op til 50% af deres vægt ved naturlig fordampning af vandet – og sukkerindholdet, aromaer og smagsstoffer koncentrerer markant. Druerne er en blanding af Negroamaro, Malvasia, Merlot og Cabernet Sauvignon. Vinen har en dybrød farve og en rig og intens duft med modne noter af blomme og rosin. Smagen er koncentreret og meget fyldig med noter af krydderier og vanilje fra 3 - 4 måneders fadlagring. Et fremragende og prisrigtigt alternativ til Venetos ofte hundedyre Amarone.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk