



Varenummer	1323
Indhold	75 cl.
Alkohol	14,0%
Dyrkning	økologisk
Lagring på	Cement
Fadperiode	6 mdr
Gemnepotentiale	2022-2025
Servering ved	12-16 grader

## Masseria Celentano "Làmia" Primitivo BIO IGT

Årgang: 2022  
Region/by: Italien, Puglia, Lucera

Krop:	Let			Kraftig
Karakter:	Sød			Tør
Tanin:	Blød			Intens
Fad:	Elegant			Fyldig

### Vinhuset

#### *Puglia's nordlige kvalitetsvine ...*

Vinene fra Masseria Celentano er resultatet af vinhusets ambitioner, passion og områdets velvillige jordbund og frugtbarhed, OG et mål om at styrke anerkendelsen af "Daunia" område. Masseria Celentano tager sit navn fra den smukke og meget gamle by Pietramontevrovino i Dauno bjergets højde (450 moh), og Longo familiens hjem gennem generationer. Vinhuset byder på de klassiske druer fra Puglia, og den lokale specialitet – en cuvée på Montepulciano, Bombino og Nero di Troia. Vinhuset er økologisk

### Vinbeskrivelse

#### *Danmark elsker Primitivo!*

Udskældt, elsket og dybt anerkendt. Jo, Primitivo kan lidt af det hele. Terrevecchia høster lidt tidligere, og druen vokser i det nordlige Puglia. Det giver vin med Primitivos helt naturlige frugtsødme, OG en elegant tørhed i eftersmagen. Farven er intens-rød, nærmest sort. Meget karakteristisk duft med intensitet, frugt, vilde bær og urter. Smagen er let krydret, bærfuld, harmonisk, MEGET fyldig og med rig tekstur af bløde og søde taninner i eftersmagen.

#### **Mad der matcher:**

"Vinen sætter en vis dagsorden, - det er stor vin til prisen. Du kan enten vælge at følge vinene bær-sødme og servere retter med svampe, nødder, fløde og bær - eksempelvis vildtetter. Eller du kan give vinen modspil med afbalanceret syre, som salater med god balsamico, ristet gedeost og bagt parmaskinke. Làmia SKAL på ordet, når grillen bliver tændt!"



### Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)