



Varenummer: 1333

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	15,5%
Dyrkning	Organic
Fadlagring på	Cement
Fadperiode	8
Gemmepotentiale	1-2 år
Serveringstemperatur	12-18

# Alberto Longo Primitivo" di Puglia Rosso BIO IGT

Årgang: 2020  
Italien, Puglia, Lucera

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

Kongen af Puglia - elsket i Danmark for sin frugtrige fedme

Vinstokke fra 1995 på markerne i Manduria Taranto. Selektiv, manuel høst (100 q/ha) i små kasser der sikrer at druerne ikke brister på vej til vinificeringen. Blid presning, så bitterhed fra kerner undgås. Maceration og gæring i ståltank i ca 20 dage med daglig overpumpning. Efter malolaktisk gæring i november, lagrer vinen i 6-8 måneder på cement og mindst 6 måneder i flasken, før frigivelse. Vinen er meget fyldig, med masser af sødmefulde, fede skovbær, milde urter, let peber og et pift af Kongen af Danmark. Vinen har en lagt og fyldig eftersmag, med en gnånske let tørhed. Er du vild med Zinfandel vine, vil du ææælske Alberto Longo's Primitivo.

Mad der matcher  
Primitivo har grebet de danske smagsløg for længe siden. Jeg synes mange af vinene er for søde/marmelade-agtige til at matche til det danske køkken. Albert Longos vin har netop den elskede frugtrighed, den store voluminøse fylde og den lange eftersmag, som er så elsket. OG vinen har samtidig en umådelig elegant frugtsyre og tørhed, der giver den nødvendige balance. Du kan servere alle former for kød, vildt og oste - gerne med fyldigt tilbehør. Og spar gerne lidt på de søde og fede elementer. Serverer du oste, så find de lidt tørre, lagrede oste. Server med hyben eller solbær sylt og lidt groft brød. Kødretterne må gerne have stegte elementer som bacon, pancetta, svampe - men spar lidt på de søde og fede elementer

Det har taget lang tid og mange smagninger at finde et topkvalitet vinhus i Puglia. Regionen er præget af producenter af konsumvin, med primært fokus på kvantitet.

Jeg er derfor megastolt over at Alberto Longo's vine nu er i vinbutikken.

I generationer har familien arbejdet mod ypperlig kvalitet. Med passion, godt håndværk, stolte traditioner og hårdt arbejde er Alberto Longo lykket at skabe vine med Puglia's frugtrige skønhed, og med storslået vinøs kvalitet.



**Nemogaarden ApS**  
Engvangen 7-9  
2680 Solrød  
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30  
eller kenneth@nemogaarden.dk