

Jorche

Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale "Lo Apu"



"Lo Apu" är ett ljuvligt dessertvin som uttrycker de mest typiska dofterna och egenskaperna av druvan Primitivo, som traditionellt odlats i Apulien sedan 1700-talet.

De noga utvalda druvorna handplockas från 70-åriga vinstockar i vingårdens odlingar i Salento som producerar en koncentrerad, mogen frukt perfekt för ett harmoniskt sött vin. Efter varsam vinframställning får vinet mogna i barriquer under 5 månader och sedan en tid på flaska.

Färgen är intensivt rubinröd och doften har fruktiga toner av björnbär, vilda bär, torkade fikon, solmogen frukt och en lätt kryddighet. Smaken är robust och harmonisk med mjuka tanniner och en fin syra som stödjer sötman väl. Ett klassiskt meditationsvin från södra Italien som måste upplevas.

"100% Primitivo grapes from 70 years old vineyards. Matures 5 months in barrique. Very impressive, dark red color, almost black. Prominent chocolate note, but there are also present spices, tobacco and plum aromas. Very soft, sweet mouth, balanced and assisted by a vivid acidity".

- Guida essenziale ai vini d'Italia, Doctor Wine by Daniele Cernelli

Utmärkt att njuta för sig självt som en dessert, till söta efterrätter gärna med inslag av nötter, till ostbrickan gärna till lagrade ostar med hög salta eller blåmögelostar, eller till fin choklad.

Årgång	2021
Druvor	100% Primitivo
Alkoholhalt	14,5%
Växtplats och jordmån	Vingårdens odlingar i Salento, nära havet, med 70-åriga vinstockar på röda sandstensjordar rika på järn- och koppnoxid.
Skörd	Druvorna väls ut noggrant och skördas för hand i små lådor.
Vinframställning	Mjuk pressning av druvorna följt av maceration och jäsning under kontrollerad temperatur.
Mognadslagring	5 månader i barriquer.
Servering	16-18 °C

Avsmakning	Färgen är intensivt rubinröd och doften har fruktiga toner av björnbär, vilda bär, torkade fikon, solmogen frukt och en lätt kryddighet. Smaken är robust och harmonisk med mjuka tanniner och en fin syra som stödjer sötman väl. Ett klassiskt meditationsvin från södra Italien som måste upplevas.
Passar till	Utmärkt att njuta för sig självt som en dessert, till söta efterrätter gärna med inslag av nötter, till ostbrickan gärna till lagrade ostar med hög sälta eller blåmögelpastor, eller till fin choklad.
Lagringspotential	Lagring på flaska tillför komplexitet och rundare smak de närmaste 10 åren.
Förpackning	Flaska 750 ml

Professionella betyg och utmärkelser



- 94 poäng i "Guida essenziale ai vini d'Italia" Doctor Wine by Daniele Cernelli
- "Top wine" i Slow Wine Guide Italy
- 89 poäng i The WineHunter Italy



Jorche

Torricella, Taranto | Vinmakare Dalila & Emanuela Gianfreda

Vingården Jorche med sin antika masseria grundades för över ett sekel sedan av Giovanni Gianfreda. Redan då präglades vinframställningen av starka traditioner för syditalienska viner och kärleken till vinet.

I dag sköts vingården av systrarna Dalila & Emanuela, som är 5:e generationens vinmakare. Mycket har förändrats på 100 år men kärleken till vinet, nyfikenheten, kreativiteten och de starka traditionerna kvarstår. I den numera moderna vinkällaren

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506



står högsta kvalitet i fokus och vinerna görs i en fyllig, varm och välbalanserad stil.

Jorche producerar de traditionella vinerna från Apulien på klassiska blå druvor för området som Negramaro och Primitivo samt ursprungliga gröna druvsorter som Fiano och Bianco d 'Alessano.

Bevarandet av dessa gamla druvsorter, klassiska vinodlingsmetoder och traditionell lagring i stora lerkrus, "capasuni", är exempel på bevarandet av historia och tradition i vinerna.

De äldre vinodlingarna om 12 hektar är belägna i Salento, nära havet, med upp till 70-åriga vinstockar på röda sandstensjordar rika på järn- och koppnoxid. Dessa odlingar producerar druvor i mycket begränsad mängd och med mycket hög kvalitet. I vingårdens omgivning finns också 6 hektar yngre vinodlingar som bär utmärkt frukt. Jorche har i dag en ekologisk vinframställning och vinerna är veganska.

Vingården har vunnit uppskattning för sin strävan efter kvalitet i kombination med att de autentiska värdena från det förflutna bevaras, något som resulterat i eleganta syditalienska viner med personlighet och hög klass.