

Jorche

Negroamaro del Salento "Caleido"



"Caleido" är en elegant och kraftfull tolkning av druvan Negroamaro som med sin välbalanserade och fylliga smak, harmoniska tanniner och den lätta bitterheten i eftersmaken är ett ljuvligt matvin.

Vinrankorna växer i jordar med sandsten rika på mineraler framför allt kopparoxider. De solmogna, handskördade druvorna vinifieras varsamt varefter vinet mognar 15 månader i barriquer och "botti", stora lerkrus, samt 3 månader på flaska.

Färgen är mörkt rubinröd och doften har tydliga inslag av mörka frukter som björnbär, blåbär, plommon, choklad och tobak. Smaken är rund och fyllig, mörkfruktig med en elegant fräschör i bakgrunden med sin medelhöga syra och harmoniska tanniner. Eftersmaken är lång och bjuder på inslag av choklad, tobak och en liten ljuv bitterhet som gör sig påmind i gommen.

"Caleido" är ett kraftfullt och prisvärt vin som med fördel njuts i glaset och passar utmärkt till kraftiga rätter med lamm och rött kött.

Årgång	2019
Druvor	100% Negroamaro
Alkoholhalt	13%
Växtplats och jordmån	Vingårdens odlingar i Salento, nära havet, med 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	15 månader i barriquer och Italienska "botti" (stora lerkrus), följt av 3 månader i flaska.

Servering	16-18 °C
Avsmakning	Färgen är mörkt rubinröd och doften har tydliga inslag av mörka frukter som björnbär, blåbär, plommon, choklad och tobak. Smaken är rund och fyllig, mörkfruktig med en elegant fräschör i bakgrunden med sin medelhöga syra och harmoniska tanniner. Eftersmaken är lång och bjuder på inslag av choklad, tobak och en liten ljuv bitterhet som gör sig påmind i gommen.
Passar till	Njuts med fördel i glaset och passar utmärkt till kraftiga rätter med lamm och rött kött.
Lagringspotential	Lagring på flaska tillför komplexitet och rundare smak de närmaste 5-7 åren.
Förpackning	Flaska 750 ml



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 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.



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