



Jorche

Primitivo di Manduria DOP

Årgång	2018
Druvor	Primitivo 100%
Alkoholhalt	15%
Servering	16-18 °C
Producent	Jorche Antica Masseria
Ursprung	Apulien, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Primitivo di Manduria är ett strukturerat vin med en intensiv färg, doft och smak och är en välbalanserad, elegant tolkning av druvan Primitivo som traditionellt odlats i Apulien sedan 1700-talet. Primitivo di Manduria är ett välgjort hantverkssvin som med stolthet visar på kvaliteten och potentialen i syditalienska viner. Färgen är intensivt rubinröd med granatröda toner och doften har fruktiga toner av björnbär, vilda bär och en lätt kryddighet. Smaken är strukturerad och rik på mörk frukt, samtidigt mycket välbalanserad och harmonisk med medelhöga tanniner och fin syra.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar i Salento, nära havet, med 40-åriga vinstockar på röda sandstensjordar rika på järn- och koppoxid.

Vinframställning

De noga utvalda druvorna handplockas i små lådor från 40-åriga vinstockar i vingårdens odlingar i Salento, som producerar en koncentrerad, mogen frukt. Mjuk pressning av druvorna följt av maceration och jäsning under kontrollerad temperatur. Därefter får vinet mogna 9 månader i barriquer och Italienska "botti" (stora lerkrus), följt av 3 månader i flaska.

Lagring

Gott att dricka nu men utvecklas med lagring upp till 5-7 år.

Passar till

Ett mångsidigt vin som är utmärkt att njuta för sig självt eller förslagsvis till smakrika pastarätter och rätter med lamm, kalv eller rött kött.

Om producenten



Jorche Antica Masseria

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 koppaoxid. 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

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