

## MEMORIA PRIMITIVO DI MANDURIA 2018

**Art. nr** 2460

**Pris** 115 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Produttori di Manduria

**Ursprung** Apulien, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Primitivo 100%

**Alkoholhalt** 14%

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Karaktär** Memoria är ett fylligt vin med stor personlighet. Generös fruktig smak av mörka körsbär och plommon med inslag av kryddor, örter, choklad och en elegant underliggande ton av ek. Vinet bjuder på mjuka tanniner, en fräsch syra och lång eftersmak.

**Tillverkning** Jäsning i temperaturkontrollerade ståltankar kring 22 grader i ca 10 dagar. Vinet får sedan lagras en tid i ståltank följt av 4 månader i stora Slavonska ekfat.

**Passar till** Serveras vi 16-18°C till grillat, lamm, vilt eller lagrade hårdostar.

**Information** Produttori di Manduria innehar hållbarhetscertifieringen Equalitas och fick år 2020 utmärkelsen "Sustainable winery of the year" av Gambero Rosso.

### Om producenten

Produttori di Manduria ligger vacker beläget på Italiens klack, Apulien. Klimatet där är varmt, men närheten till havet ger friska vindar. Detta skapar perfekta förhållanden för att odla den tidigt mognade druvsorten primitivo. Kanske bättre känd under sitt amerikanska namn, zinfandel.

Produttori di Manduria grundades år 1932 när en liten grupp vinmakare bestämde sig för att det var dags att föra samman Apuliens producenter för att föryngra smakprofilen på södra Italiens viner.

Primitivo har alltid varit den viktigaste druvsorten för producenten. Med ledorden kärlek och beslutsamhet har producentens viner varit en av nyckelfaktorerna för druvans nyfunna, internationella, popularitet. Det är inte för intet de kallas för "mästarna av Primitivo".

Idag består vinhuset av 400 odlare som totalt äger 900 hektar med vinodlingar. Hälften är planterade med primitivo och resterande är lokala druvsorter som negroamaro, fiano och malvasia, med vissa inslag av internationella sorter som merlot och cabernet sauvignon.

Producenten är hållbart certifierad och fick år 2020 utmärkelsen "Sustainable winery of the year" av Gambero Rosso.

Sedan 90-talet arbetar man aktivt med att balansera historien med de senaste rönen inom forskning. Vinmakarna har en nära relation till universitetet i Bari som bedriver forskning på druvor och odlingsmetoder.

Vill man lära sig mer om producentens historia och den lokala vinkulturen och dess traditioner, kan man besöka museet som är uppfört på egendomen eller besöka producentens hemsida.

