

Di Marco



Primitivo di Manduria

CIAO VINO

Den Lille Importør
med de store vine



Di Marco
Vinproducent fra Puglia.

I 2014 var vi så heldige at stifte bekendtskab med Di Marco på den stort anlagte vin-messe i Italien, Vinitaly, som afholdes hvert år i Verona, og hvor mere end 3500 vinproducenter fra hele Italien deltager, alle med deres super gode vine.

Vinproducenten Di Marco ligger i Puglia regionen, som ligger langt mod syd, man kan sige nede ved hælen af "Støvlen" og med Adriaterhavet mod øst.

Klimaet er varmt, hvilket er medvirkende til disse gode og smagfulde vine.

Druerne til denne vin dyrkes på markerne omkring byen Martina Franca

Det var Cataldo Di Marco som tilbage i 1962 startede vinproduktionen, og i dag er det hans søn Francesco og dennes søn Aldo som, driver vingården i dag med en årlig produktion omkring 1,5 mill. Flasker vin.

Druen til denne vin er Primitivo der, høstes i september og presses med det samme og gæringen foregår på ståltanke hvor man pumper mosten over skindet fra druerne flere gange for at få den flotte farve vinen har, derefter lagres vinen på store egetræs vintønder i ca 12 mdr. Og endelig 5-6 mdr. På flaske før de sælges.

Det lykkedes os at sikre os et beskedent parti. Vinen er nu flot rubin rød med en let strejf purpur. Bouquet'en er ungdommelig blomsteragtig, især præget af blomme, kirsebær, samt lidt sort peber. Munden fyldes af en fin afbalanceret tør smag, men med bløde tanniner.

Vinen kan sagtens drikkes nu, eller lad den ligge 3 - 4 år endnu. Det vil den helt sikkert belønne dig rigeligt for.

Vinen vil være et godt bud som ledsager til stege af rødt kød, sammenkogte retter med oksekød og lam samt til gode smagfulde og modne oste.

Drik den af store glas, og server den ved 20°C

Producent:	Di Marco
Druer:	Primitivo (100%)
Oprindelse:	Martina Franca. Puglia
Alkohol:	14 %

